SILVERCREST®

KITCHEN TOOLS

5

Batidora de brazo SSMS 600 B2
Frullatore ad immersione



ES **Batidora de brazo**
Instrucciones de uso

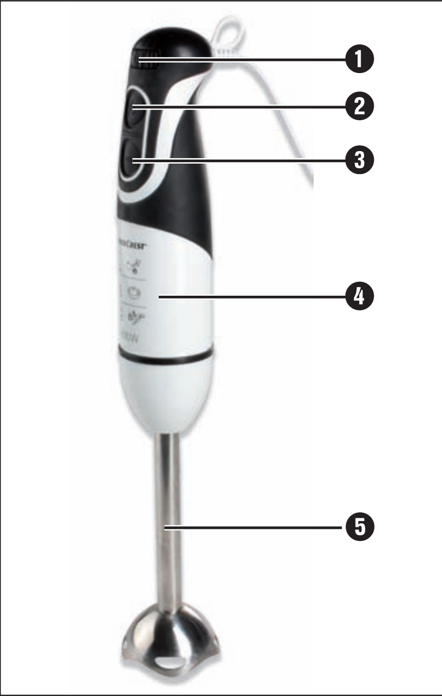
PT **Conjunto de varinha mágica**
Manual de instruções

DE AT CH **Stabmixer-Set**
Bedienungsanleitung

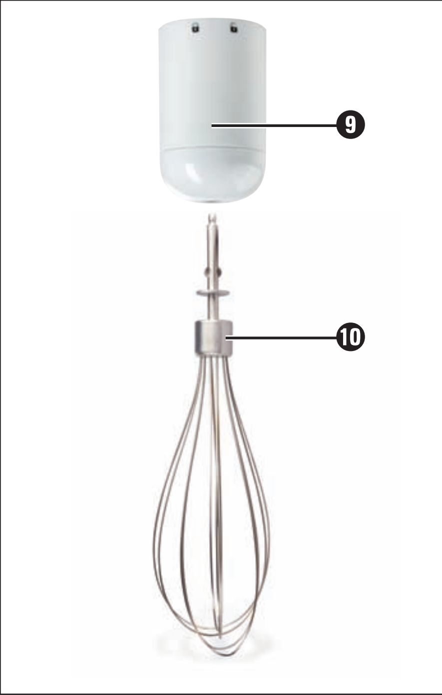
IT MT **Frullatore ad immersione**
Istruzioni per l'uso

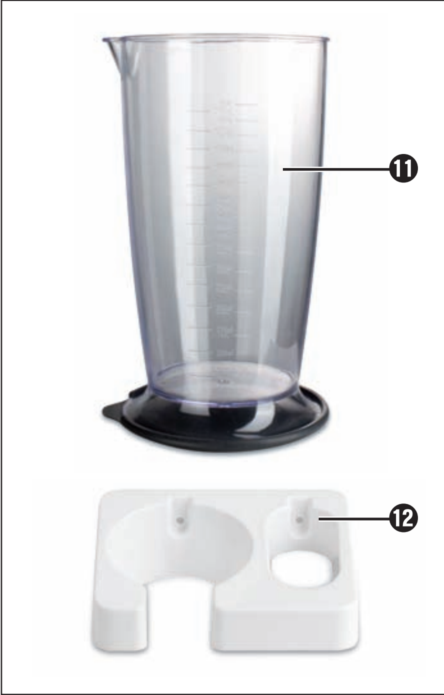
GB MT **Hand Blender Set**
Operating instructions

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21 · D-44867 BOCHUM
www.kompernass.com
ID-Nr.: SSMS 600 B2-06/11-V1
IAN: 68957


1
2
3
4
5


6
7
8


9
10


11
12

ES

Indice

Información sobre estas instrucciones de uso

Estas instrucciones de uso forman parte del set de la batidora de brazo SSMS 600 B2 (denominado en adelante "el aparato") y proporcionan informaciones importantes para el uso conforme a lo previsto, la seguridad, el montaje y la conexión, así como el manejo del aparato.

Estas instrucciones de uso deben estar disponibles siempre cerca del aparato. Deben ser leídas y comprendidas por todas las personas encargadas del manejo y la solución de averías del aparato.

Conserve estas instrucciones de uso y entréguelas junto con el aparato a cualquier posible propietario futuro.

Derechos de autor

Esta documentación está protegida por derechos de autor.

Toda copia o toda reimpresión, incluso en extracto, así como la reproducción de sus figuras, aunque hayan sido modificadas, sólo están permitidas con la autorización por escrito del fabricante.

Finalidad de uso

El conjunto de la batidora de brazo sirve exclusivamente para la elaboración de alimentos en pequeñas cantidades. Sólo es adecuada para el uso en ámbitos privados. El conjunto de la batidora de brazo no está prevista para el uso comercial.

 **ADVERTENCIA**

¡Peligro debido al uso contrario a lo dispuesto!

El aparato puede ser una fuente de peligros en caso de uso contrario a lo dispuesto y/o para una finalidad diferente.

- ► Usar el aparato exclusivamente según lo previsto.
- ► Deben seguirse los procedimientos descritos en estas instrucciones de uso.

ADVERTENCIA

- ► El aparato puede ser una fuente de peligros en caso de uso contrario a lo dispuesto y/o para una finalidad diferente. Use el aparato exclusivamente según lo previsto. Deben seguirse los procedimientos descritos en estas instrucciones de uso. Quedan excluidos todos los derechos de cualquier tipo por daños producidos por un uso no conforme del aparato, por reparaciones defectuosas, por modificaciones no autorizadas o por el uso de piezas de repuesto no homologadas. El riesgo será responsabilidad exclusiva del usuario.

Indicaciones de seguridad

⚠ PELIGRO DE ELECTROCUCIÓN

- ► Conecte el set de la batidora de brazo únicamente a una base de enchufe instalada según la normativa con una tensión de red de 220 - 240 V ~, con 50 Hz.
- ► Antes de limpiar o en caso de fallos de funcionamiento del set de la batidora de brazo, extraiga siempre la clavija de red del enchufe.
- ► El aparato no debe estar expuesto a la humedad ni ser utilizado a la intemperie.
- ► Si por cualquier motivo penetrase líquido en la carcasa del aparato, extraiga la clavija de red de la base de enchufe y encomiende a personal especialista cualificado que se encargue de la reparación.
- ► Extraiga siempre el cable de red de la base de enchufe tirando de la clavija, y no del mismo cable.
- ► No doble ni aplaste el cable de red y tiéndalo de modo que nadie pueda pisarlo ni tropezar con él.
- ► En caso de una clavija de red dañada o cable de red dañado, encomiende su sustitución a personal técnico autorizado o al servicio de posventa con el fin de evitar riesgos.
- ► No está autorizado para abrir la carcasa del bloque del set de la batidora de brazo. En este caso queda garantizada la seguridad y perderá el derecho a la garantía.
- ► No permita utilizar el aparato a personas (incluidos los niños) cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales, así como su falta de conocimientos o de experiencia, les impida hacer un uso seguro del mismo si no están bajo vigilancia o han sido instruidos correctamente acerca del uso del aparato.
- ► Vigile a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.

⚠ PELIGRO DE ELECTROCUCIÓN

De ningún modo sumerja el bloque motor del set de la batidora de brazo en líquido y evite que penetren líquidos en el interior de la carcasa del bloque motor.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ► Cuando coloque o retire accesorios o deje el aparato sin vigilancia, deberá desconectar por regla general el aparato de la corriente eléctrica.

Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los componentes siguientes:

- Juego de batidora de barra
- Vaso medidor con tapa/base combinada
- Varilla
- Trituradora (cuchilla y bol con tapa/base combinada)
- Soporte mural
- 2 x tacos
- 2 x tornillos
- Instrucciones de uso

1) Extraiga todos los componentes del aparato y el manual de instrucciones de la caja.
2) Retire todo el material de embalaje.
3) Limpie todas las piezas del aparato conforme a lo descrito en el capítulo "Limpieza".

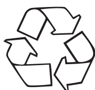
ADVERTENCIA

► Compruebe la integridad de suministro y si hay daños visibles.

► Si el suministro es incompleto o hay daños debido a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia (véase el apartado ***Asistencia técnica***).

Evacuación del embalaje

El embalaje protege el aparato durante el transporte. El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y la técnica de evacuación y por ello es reciclable.



La reintroducción del embalaje en el ciclo de materiales ahorra materias primas y reduce el volumen de residuos. Evacue los materiales de embalaje que no sean necesarios según las normativas locales aplicables.

ADVERTENCIA

► Si es posible, conserve el embalaje original durante el periodo de garantía del aparato para poder empaquetarlo correctamente en caso de aplicación de la garantía.

Características técnicas

Tensión de red	220 - 240 V ~, 50 Hz
Potencia nominal	600 W
Clase de protección	II ⧈
Capacidad : Vaso medidor Cantidad de llenado máx. de líquidos.	700 ml. 300 ml

Recomendamos el siguiente horario de funcionamiento:

Después de 1 minuto de funcionamiento dejar enfriar la batidora.

Después de 1 minuto de funcionamiento dejar enfriar la picadora.

Después de 2 minutos de funcionamiento dejar enfriar la varilla.

Descripción del aparato / accesorio

❶ Regulador de velocidad
❷ Interruptor (velocidad norma)
❸ Interruptor turbo (velocidad rápida)
❹ Bloque motor
❺ Batidora de brazo
❻ Tapa del bol
❼ Cuchilla
❽ Bol (con tapa/base combinada)
❾ Soporte para la varilla
❿ Varilla
⓫ Vaso medidor (con tapa/base combinada)
⓬ Soporte mural incl. tornillos y tacos

ES

Utilización

ADVERTENCIA

- ► Con el vaso medidor ⓫ puede medir líquidos hasta 700 ml. Introduzca para su preparación un máximo de 300 ml, de lo contrario puede salirse el líquido fuera del vaso medidor ⓫.
- ► Si desea consevar líquidos/alimentos en el vaso medidor ⓫ puede retirar la base del vaso medidor ⓫ y utilizarla como tapa. Observe que también queda cerrado el pico del vaso medidor ⓫.

- ■ Con la batidora de brazo ❺ pueden prepararse dippas, salsas, sopas y alimentos para bebés. Aconsejamos después de hacer funcionar la batidora de brazo ❺ durante 1 minuto como máx., de modo continuo, dejarla enfriar durante un rato.

¡ATENCIÓN - DAÑOS MATERIALES!

- ► No utilice la batidora de brazo ❺ para la preparación de alimentos sólidos. ¡Esto provocaría daños irreparables en el aparato!

- ■ Con la varilla ❿ puede hacer mayonesa, nata y montar clara de huevo o postres.Aconsejamos después de hacer funcionar la varilla para montar nieve ❿ durante 2 minuto como máx., de modo continuo, dejarla enfriar durante un rato.
- ■ Con la trituradora compuesta de cuchilla ❼, bol ❽ y tapa de bol ❻, también puede triturar alimentos más duros. Aconsejamos después de hacer funcionar la trituradora durante 1 minuto como máx., de modo continuo, dejarla enfriar durante un rato.

¡ATENCIÓN - DAÑOS MATERIALES!

- ► No utilice la trituradora para la preparación de líquidos. ¡Esto provocaría daños irreparables en el aparato!

Ensamblaje

⚠ **¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!**

► Inserte después del ensamblaje la clavija de red en la base de enchufe.

ADVERTENCIA

► Limpie antes de la primera puesta en servicio todas las piezas conforme a lo descrito en el capitulo „Limpieza“.

Ensamblaje de la batidora de brazo

⚠ **¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!**

► ¡la cuchilla está extremadamente afilada! Manipulelas con mucha precaución.

- Coloque la batidora de brazo ❺ sobre el bloque de motor ❹, de modo que la flecha señale sobre el símbolo 🔓. Gire la batidora de brazo ❺, hasta que señale la flecha en el bloque de motor ❹ sobre el símbolo 🔒.

Ensamblaje del accesorio de batir

- È inserte el accesorio de batir ❿ en el soporte del accesorio de batir ❾.
- Coloque la varilla para montar nata ensamblada ❿ sobre el bloque de motor ❹, de modo que la flecha señale sobre el símbolo 🔓. Gire la varilla para montar nata ❿, hasta que señale la flecha en el bloque de motor ❹ sobre el símbolo 🔒.

Ensamblar la trituradora

⚠ **¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!**

► La cuchilla de la batidora ❼ está extremadamente afilada! Manipulelas con mucha precaución.

- Coloque con precaución la cuchilla ❼ sobre el soporte en el bol ❽.
- Introduzca en el bol los alimentos a triturar ❽.

ADVERTENCIA

► Llene el bol ❽ siempre sólo hasta la marca de máx. De lo contrario el aparato no funciona óptimamente.

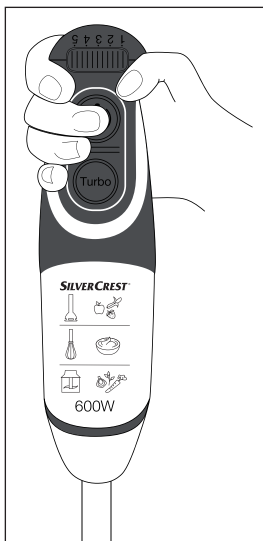
- Coloque la tapa ❻ sobre el bol ❽ y gírela fuertemente. En este proceso los salientes en el borde del bol ❽ deben guiarse en el carril en la tapa del bol ❻.
- Coloque el bloque del motor ❹ sobre la tapa del bol ❻, de modo que señale la flecha sobre el símbolo 🔓. Gire el bloque del motor ❹, hasta que señale la flecha sobre el símbolo 🔒.

ADVERTENCIA

► Si desea conservar los alimentos en el bol ❽, puede retirar la base del bol ❽ y utilizarla como tapa. Para ello, retire con cuidado la tapa del bol ❻, el bloque motor ❹ y, si es necesario, la cuchilla ❼. Suelte la base del bol ❽ y colóquela sobre el bol ❽.

Sujetar el aparato

Para manejar el aparato, sujételo del modo siguiente:



Manejo

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

► ¡Los alimentos no deben estar demasiado calientes! El contenido salpicante podría producir heridas por líquidos hirvientes.

ADVERTENCIA

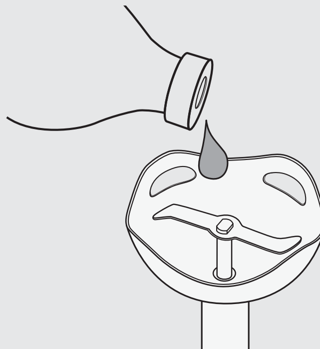
► Si desea batir nata con el accesorio para batir ⑩, mantenga al batir el recipiente inclinado. De este modo la nata se solidificará antes. Preste atención de no salpicar la nata al batir. Deslice para batir nata el regulador de velocidad ❶ a la graduación „5“.

Una vez ensamblado el conjunto de la batidora de brazo tal como ha elegido:

1) Conecte la clavija de red a la base de enchufe.
2) Mantenga pulsado el interruptor ❷ para batir los alimentos a velocidad normal. Deslice el regulador de velocidad ❶ en dirección „5“, para aumentar la velocidad. Deslice el regulador de velocidad ❶ en dirección „1“, para reducir la velocidad.
3) Mantenga pulsado el interruptor turbo ❸ para batir los alimentos a una mayor velocidad. Accionando el interruptor turbo ❸ dispone de inmediato de la velocidad operativa máxima.
4) Una vez finalizada la elaboración de los alimentos, suelte simplemente el pulsador accionado.

ADVERTENCIA

► Si durante el funcionamiento aprecia ruidos raros tales como chirridos o similar, aplique un poco de aceite para comidas neutro en el árbol de accionamiento del molinillo de barra:



Ejemplos para el triturado y desmenuzado de diferentes alimentos con la trituradora:

Ingre-dientes		Cantidad máx.	Tiempo de elaboración	VELOCIDAD
Cebollas		200 g	aprox. 20 seg.	Nivel 1 - 3
Perejil		30 g	aprox. 20 seg.	turbo
Ajo		20 dientes	aprox. 20 seg.	Nivel 1 - 5
Zanahorias gruesas		200 g	aprox. 15 seg.	Nivel 1 - 5
Avellanas/ almendras		200 g	aprox. 30 seg.	turbo
Nueces		200 g	aprox. 25 seg.	Nivel 3 - 4
Parmesano	1 cm	250 g	aprox. 30 seg.	turbo

Montaje mural

En el volumen de suministro se encuentran 2 tacos y 2 tornillos, para montar el soporte para pared ⓬.

⚠ ¡ADVERTENCIA PELIGRO DE ELECTROCUCIÓN!

► ¡Antes del montaje del soporte mural ⓬, compruebe si transcurren líneas o tuberías a través de la pared!

1) Marque la posición de los taladros conforme al soporte mural ⓬.
2) Taladre los orificios con una broca de 6 mm de Ø.
3) Inserte los tacos en los agujeros.
4) Posicione los dos agujeros del soporte mural ⓬ sobre los orificios y fíjelo con ambos tornillos.

Limpieza

⚠ ¡ADVERTENCIA PELIGRO DE ELECTROCUCIÓN!

► Antes de limpiar el set de la batidora de brazo, extraiga siempre la clavija de red del enchufe.

► De ningún modo puede sumergir el bloque motor ❹ durante la limpieza en agua o mantenerlo bajo agua corriente.

⚠ ¡ADVERTENCIA - PELIGRO DE LESIONES!

► Al manipular cuchillas extremadamente afiladas ❼ existe riesgo de lesiones. Monte de nuevo la picadora después de su utilización y limpieza para no dañarse con la cuchilla suelta. Guarde bien la cuchilla fuera del alcance de los niños.

¡ATENCIÓN - DAÑOS MATERIALES!

► No debe limpiar las piezas del set de la batidora de brazo dentro del lavavajillas, estas podrían dañarse.

► ¡No use productos de limpieza abrasivos, agresivos o químicos! ¡Podrían dañar la superficie de forma irreparable!

1) Retire la clavija de red.
2) Limpie el bloque de motor ❹, la batidora de brazo ❺, la tapa del bol ❻ el soporte de varilla para montar nata ❾ y el soporte mural ⓬ con un paño húmedo.
   Asegúrese de que no entra agua en los orificios de la batidora de brazo ❺. En caso de suciedad persistente añada al paño un detergente suave.
3) Limpie el resto de los accesorios (Bol ❽, Varilla para montar nata ❿,Vaso medidor ⓫ y cuchilla de la batidora ❼) bajo agua corriente, secándola bien a continuación con un paño seco.

Evacuación del aparato



De ningún modo deberá tirar el aparato en la basura doméstica. Este producto está sujeto a la directiva europea 2002/96/EC.

Entregue el aparato a un centro de eliminación autorizado o al centro de eliminación de residuos comunitario. Tenga en cuenta las normativas actuales en vigor. En caso de duda póngase en contacto con las instalaciones municipales de eliminación de residuos.

Indicaciones relativas a la declaración de conformidad CE



Este aparato cumple los requisitos básicos y las demás normas relevantes de la directiva europea sobre compatibilidad electromagnética 2004/108/EC así como acerca de la directiva de baja tensión 2006/95/EC.

La declaración de conformidad original completa la puede solicitar a la empresa de importación.

Importador

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, ALEMANIA

www.kompernass.com

ES

Garantía

Este aparato tiene 3 años de garantía desde la fecha de compra. . El aparato ha sido fabricado cuidadosamente y ha sido probado antes de su entrega.

Guarde el comprobante de caja como justificante de compra. Si necesitara hacer uso de la garantía, póngase en contacto por teléfono con su punto de servicio habitual. Éste es el único modo de garantizar un envío gratuito.

ADVERTENCIA

► La garantía cubre los defectos de fabricación o del material, pero no para los daños de transporte, piezas sujetas a desgaste y los daños sufridos por las piezas frágiles p. ej. el interruptor.

El producto ha sido diseñado únicamente para el uso privado y no para el uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y en caso de abrir el aparato personas extrañas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía pierde su validez.

Esta garantía no reduce en forma alguna sus derechos legales.

La duración de la garantía no se prolonga con la garantía de reparaciones. Lo mismo sucede con las piezas que se hayan cambiado o reparado.

Los daños y defectos que puedan estar presentes en el momento de la compra deberán notificarse inmediatamente después del desembalado o como máximo dos días después de la fecha de compra.

Una vez transcurrido el periodo de garantía, deberá abonarse el costo de las reparaciones.

Asistencia técnica

ES **Servicio España**
Tel.: 902 59 99 22
(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))
(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))
E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 68957

ES

Recetas

Crema de verduras

2-4 personas

Ingredientes

- 2-3 cucharadas aceite
- 200 g de cebolla
- 200 g de patatas (son especialmente buenas las variedades harinosas para cocer)
- 200 g de zanahorias
- 350-400 ml de caldo de verduras (fresco o instantáneo)
- Sal, pimienta, nuez moscada
- 5 g de perejil

Preparación

1) Pelar la cebolla y picarla en pedacitos pequeños. Lavar las zanahorias, pelarlas y cortarlas en rodajas. Pelar las patatas, lavarlas y cortarlas en dados de aprox. 2 cm.
2) Calentar aceite en una olla y rehogar la cebolla. Agregar las zanahorias y las patatas, y rehogarlas también. Agregar caldo hasta cubrir bien las verduras y cocer durante 10-15 minutos. Si es necesario, agregar más caldo durante la cocción si queda al descubierto la verdura.
3) Lavar el perejil, agitarlo para secarlo y quitar los tallos. Desmenuzar el perejil en trozos grandes y añadirlo a la sopa. Triturar todo con la batidora de brazo ❺ durante aproximadamente 1 minuto. Sazonar con sal, pimienta y nuez moscada rallada.

Sopa de calabaza

4 personas

Ingredientes

- 1 cebolla mediana
- 2 dientes de ajo
- 10 - 20 g de jengibre fresco
- 3 cucharadas de aceite de colza
- 400 g de carne de calabaza (la mejor variedad para esta receta es la calabaza Hokkaido, pues la piel se reblandece al cocerla y no es necesario pelarla)
- 250 -300 ml de leche de coco
- 250 -500 ml de caldo de verdura
- zumo de ½ naranja
- un poco de vino blanco seco
- 1 cucharadita de azúcar
- sal y pimienta

Preparación

1) Pelar y picar la cebolla y el ajo. Pelar el jengibre y picarlo fino. En primer lugar, rehogar la cebolla y el jengibre en aceite caliente. Tras 2 minutos, agregar también el ajo y rehogar.
2) Limpiar la calabaza con un cepillo para verdura y agua caliente y cortarla en dados de 2-3 cm. (Si se utiliza una calabaza de una variedad diferente a Hokkaido, es necesario pelarla ahora). Agregar los dados de calabaza a la cebolla y el jengibre y rehogar. Agregar la mitad de la leche de coco y suficiente caldo de verduras como para cubrir bien la calabaza. Cocer con tapa aprox. 20-25 minutos. Batir todo bien con la batidora de brazo ❺. Al mismo tiempo, agregar leche de coco hasta que la sopa adquiera la consistencia suave y cremosa adecuada.
3) Sazonar la sopa con zumo de naranja, vino blanco, azúcar, sal y pimienta, de modo que la sopa adquiera un gusto picante y dulce, además de un toque equilibrado de agrio y salado.

Confitura dulce de frutas

Ingredientes

- 250 g de fresas u otra fruta (fresca o congelada)
- 1 paquete (aprox. 125 g) de azúcar gelatinizante sin cocer
- 1 chorrito de zumo de limón
- 1 pizca de semillas de vainilla en rama

Preparación

1) Lavar y limpiar las fresas, quitando las hojas verdes al pie del tallo. Dejar escurrir bien en un escurridor para eliminar el exceso de agua y evitar que la confitura quede demasiado líquida. Picar las fresas grandes.
2) Pesar 250 g de fresas e introducirlas en un recipiente adecuado para batir.
3) Agregar un chorrito de zumo de limón.
4) Si es necesario, raspar las semillas de una rama de vainilla y agregarlo.
5) Agregar el contenido del paquete de azúcar gelatinizante sin cocer y batir bien con la batidora de brazo ❺ durante 45-60 segundos. Si quedasen todavía trozos grandes, dejar reposar todo durante 1 minuto y batir de nuevo durante 60 segundos.
6) La confitura se puede consumir al momento o dejar enfriar en un tarro cerrado con tapa de rosca.

Crema de chocolate

Para 4 personas

Ingredientes

- 350 g de nata para montar
- 200 g de chocolate amargo (> 60% de cacao)
- ½ rama de vainilla (semillas)

Preparación

1) Hervir la nata, desmenuzar el chocolate y dejar que se derrita lentamente a fuego lento. Raspar las semillas de media rama de vainilla y agregar a la masa.
2) Dejar que se enfríe por completo y se endurezca en el frigorífico.
3) Antes de servir, batir con el batidor ⑩ para dar una consistencia cremosa.

Consejo: acompañar con fruta fresca.

Mayonesa

- 200 ml de aceite vegetal neutro, p. ej. aceite de colza
- 1 huevo (yema y clara)
- 10 g de vinagre suave o zumo de limón
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

1) Agregar al recipiente para batir el huevo y el zumo de limón, mantener el batidor ⑩ en el recipiente en posición vertical y pulsar la tecla Turbo.
2) Agregar el aceite vertiendo un fino chorro uniforme (durante aprox. 1:30 minutos), de modo que el aceite se ligue con el resto de ingredientes.
3) Por último, sazonar con sal y pimienta al gusto.

Indice

Informazioni sul presente manuale di istruzioni

Il presente manuale di istruzioni è parte integrante del set di mixer ad asta SSMS 600 B2 (di seguito denominata l'apparecchio) e fornisce informazioni importanti per l'uso conforme, la sicurezza, l'installazione e il collegamento nonché l'uso dell'apparecchio.

Il manuale di istruzioni dev'essere sempre disponibile nelle vicinanze dell'apparecchio. Esso dev'essere letto e applicato da tutti coloro che sono incaricati dell'uso e dell'eliminazione dei guasti dell'apparecchio.

Conservare il presente manuale di istruzioni e consegnarlo insieme all'apparecchio in caso di cessione dello stesso a terzi.

Diritto d'autore

La presente documentazione è tutelata dal diritto d'autore.

Qualsiasi riproduzione o ristampa, anche parziale, nonché la riproduzione delle illustrazioni, anche se modificate, è consentita solo previa autorizzazione scritta del produttore.

Uso conforme

Il set di mixer ad asta è realizzato esclusivamente per lavorare cibi in piccole dosi. Esso è previsto esclusivamente per l'uso in ambiente domestico privato.
Il set di mixer ad asta non è previsto per l'uso commerciale.

⚠ **AVVISO**

Pericolo derivante da uso non conforme!

In caso di uso non conforme o diverso da quello previsto, possono verificarsi situazioni di pericolo.

► Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in conformità alla sua destinazione.

► Attenersi alle procedure descritte nel presente manuale di istruzioni.

AVVERTENZA

► In caso di uso non conforme o diverso da quello previsto, possono verificarsi situazioni di pericolo. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in conformità alla sua destinazione. Attenersi alle procedure descritte nel presente manuale di istruzioni. Si esclude qualsiasi rivendicazione per i danni derivanti da uso non conforme, riparazioni non professionali, modifiche non autorizzate o impiego di parti di ricambio non omologate. Il rischio è esclusivamente a carico dell'utente.

Indicazioni di sicurezza

⚠ PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA

- ► Connettere il mixer ad asta solo a una presa di rete installata a norma con tensione di rete di 220 - 240 V ~ / 50 Hz.
- ► In caso di guasti di funzionamento, e prima di pulire il mixer ad asta, estrarre la spina dalla presa di rete.
- ► Non esporre l'apparecchio all'umidità e non utilizzarlo all'aperto.
- ► In caso di infiltrazioni di liquidi nell'alloggiamento dell'apparecchio, disinserire subito la spina dalla presa di rete e farlo riparare da personale specializzato qualificato.
- ► Disconnettere il cavo di rete dalla presa tirando sempre dalla spina, mai dal cavo.
- ► Non piegare o schiacciare il cavo di rete e non collocarlo in modo che qualcuno possa calpestarlo o inciamparvi.
- ► Fare sostituire immediatamente le spine o i cavi di rete danneggiati dal personale specializzato autorizzato o dal servizio clienti, per evitare rischi.
- ► Non aprire l'alloggiamento del blocco motore del set di mixer ad asta. La sua apertura comporta dei pericoli e la decadenza della garanzia.
- ► Questo apparecchio non è indicato per l'uso da parte di persone (inclusi bambini) con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive dell'esperienza e/o della conoscenza necessaria, a meno che tali persone non vengano sorvegliate da un responsabile per la sicurezza o abbiano ricevuto indicazioni sull'impiego dell'apparecchio.
- ► Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

⚠ PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA



Non immergere assolutamente il blocco motore del mixer ad asta in liquidi e impedire la penetrazione di liquidi nell'alloggiamento del blocco motore.

⚠ ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!

- ► Disconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica prima di rimuovere o applicare gli accessori o se si lascia l'apparecchio incustodito.

Volume della fornitura

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Set di mixer con asta
- Misurino con coperchio/base
- Frusta
- Tritatutto (lama e ciotola con coperchio/base combinati)
- Supporto a parete
- 2 tasselli
- 2 viti
- Istruzioni per l'uso

1) Prelevare tutte le componenti dell'apparecchio e il manuale di istruzioni dalla confezione.
2) Rimuovere completamente il materiale di imballaggio.
3) Pulire tutte le componenti dell'apparecchio come descritto nel capitolo "Pulizia".

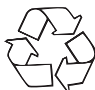
AVVERTENZA

► Controllare la completezza e integrità della fornitura in relazione ai danni visibili.

► In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni derivanti da imballaggio insufficiente o causati dal trasporto, rivolgersi alla Hotline di assistenza (v. capitolo ***Assistenza***

Smaltimento della confezione

L'imballaggio protegge l'apparecchio dai danni da trasporto. I materiali di imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, e pertanto sono riciclabili.



Il riciclo dell'imballaggio consente di risparmiare materie prime e riduce la generazione di rifiuti. Smaltire il materiale di imballaggio inutilizzato in conformità alle norme vigenti localmente.

AVVERTENZA

► Durante il periodo di validità della garanzia, se possibile, conservare l'imballaggio originale, per poter imballare adeguatamente l'apparecchio in caso di intervento in garanzia.

Dati tecnici

Tensione di rete	220 - 240 V ~, 50 Hz
Tensione nominale	600 W
Classe di protezione	II ⧈
Capacità : Misurino Capacità massima per i liquidi	 700 ml 300 ml

Consigliamo i seguenti tempi di funzionamento:

far raffreddare il mixer ad asta dopo 1 minuto di funzionamento.

Far raffreddare il tritatutto dopo 1 minuto di funzionamento.

Far raffreddare la frusta dopo 2 minuti di funzionamento.

Descrizione dell'apparecchio / Accessori

❶ Regolatore di velocità
❷ Interruttore (velocità normale)
❸ Interruttore turbo (velocità superiore)
❹ Corpo motore
❺ Mixer a immersione
❻ Coperchio-ciotola
❼ Coltello
❽ Ciotola (con coperchio/basse di appoggio combinati)
❾ Supporto per frusta
❿ Frusta
⓫ Misurino (con coperchio combinato/base)
⓬ Supporto a parete incluse viti e tasselli

IT
MT

Uso

AVVERTENZA

► Con il misurino ⓫ si possono misurare quantità di liquidi fino a 700 ml. Per la lavorazione, introdurre un massimo di 300 ml, altrimenti il liquido potrebbe fuoriuscire dal misurino ⓫.

► Per conservare cibi solidi o liquidi nel misurino ⓫, togliere la base del misurino ⓫ e impiegarla come coperchio. Assicurarsi che il beccuccio del misurino ⓫ sia chiuso.

■ Con il mixer ad asta ❺ si possono preparare salsine, salse, minestre o pappe per bambini. Consigliamo di far funzionare il mixer ad asta ❺ per max. 1 minuto per volta e quindi lasciarlo raffreddare.

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

► Non utilizzare il mixer ❺ per la lavorazione di alimenti solidi. Ciò crea danni irreparabili all'apparecchio!

■ Con la frusta ❿ si può ottenere maionese, montare panna o albumi o preparare dessert. Consigliamo di far funzionare la frusta ❿ per max. 2 minuti per volta e quindi lasciarla raffreddare.

■ Con il tritatutto, composto da coltello ❼, ciotola ❽ e ciotola-coperchio ❻, si possono sminuzzare anche alimenti più duri. Consigliamo di far funzionare il tritatutto per max. 1 minuto per volta e quindi lasciarlo raffreddare.

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

► Non usare il tritattuto per lavorare cibi liquidi. Ciò crea danni irreparabili all'apparecchio!

Montaggio

⚠ **ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!**

► Inserire la spina nella presa solo dopo il montaggio dell'apparecchio.

AVVERTENZA

► Prima della prima messa in funzione, pulire tutte le componenti come descritto al capitolo "Pulizia".

Montaggio del frullatore:

⚠ **ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!**

► Il coltello è estremamente tagliente! Prestare quindi sempre molta attenzione.

- Inserire il mixer ad asta ❺ sul blocco motore ❹, in modo che la freccia punti sul simbolo 🔓. Ruotare il mixer ad asta ❺ fino a quando la freccia sul blocco motore ❹ non punterà verso il simbolo 🔒.

Montaggio della frusta

- Inserire la frusta ❿ nel supporto per frusta ❾.
- Inserire la frusta così composta ❿ sul blocco motore ❹, in modo che la frusta punti sul simbolo 🔓. Ruotare la frusta ❿ fino a quando la freccia sul blocco motore ❹ non punterà verso il simbolo 🔒.

Montare il tritatutto

⚠ **ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!**

► Il coltello ❼ è estremamente tagliente! Agire sempre con cautela.

- Inserire cautamente il coltello ❼ sul supporto nella ciotola ❽.
- Versare gli alimenti da tritare nella ciotola ❽.

AVVERTENZA

► Riempire la ciotola ❽ sempre fino alla marcatura MAX. In caso contrario, l'apparecchio non funzionerà bene.

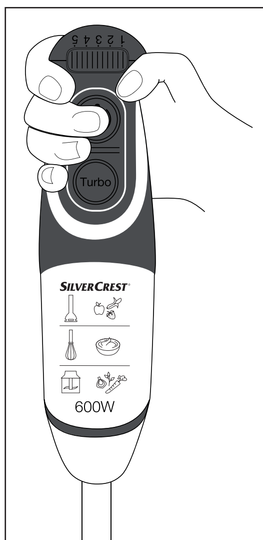
- Posizionare la ciotola-coperchio ❻ sulla ciotola ❽ e avvitare saldamente. In tal caso, i perni al margine della ciotola ❽ devono essere portati nella scanalatura sulla ciotola-coperchio ❻.
- Inserire il blocco motore ❹ sulla ciotola-coperchio ❻ in modo che la freccia punti verso il simbolo 🔓. Ruotare il blocco motore ❹ fino a quando la freccia non punterà verso il simbolo 🔒.

AVVERTENZA

► Se si desidera conservare gli alimenti nella ciotola ❽ è possibile rimuovere la base della ciotola ❽ e utilizzarla come coperchio. Rimuovere a tale scopo la ciotola-coperchio ❻ e il blocco motore ❹, ed eventualmente la lama ❼, esercitando cautela. Svitare la base della ciotola ❽ e collocarla sulla ciotola ❽.

Come mantenere l’apparecchio

Per utilizzare l’apparecchio, procedere come segue:



Uso

⚠ ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!

► Gli alimenti non devono essere troppo caldi! In caso di schizzi, si potrebbero riportare ustioni.

AVVERTENZA

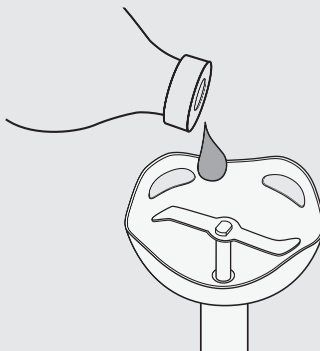
► Se si desidera montare la panna con la frusta ⑩, durante il procedimento tenere il contenitore in posizione obliqua. In tal modo la panna si monterà più rapidamente. Fare attenzione a non far schizzare la panna fuori dal contenitore durante il procedimento. Per montare la panna, spingere il regolatore di velocità ❶ su "5".

Dopo aver montato il set di mixer ad asta come desiderato:

1) Inserire la spina di rete nella presa elettrica.
2) Tenere premuto l’interruttore ❷ per elaborare gli alimenti a velocità normale. Spingere il regolatore di velocità ❶ in direzione “5” per aumentare la velocità. Spingere il regolatore di velocità ❶ in direzione “1” per diminuire la velocità.
3) Tenere premuto l’interruttore Turbo ❸ per elaborare gli alimenti a velocità superiore. Premendo l’interruttore Turbo ❸ si ha immediatamente a disposizione la massima velocità di lavorazione.
4) Dopo aver terminato la lavorazione dei cibi, rilasciare semplicemente il tasto che si era premuto.

AVVERTENZA

► Se durante l‘uso si verificassero rumori insoliti, come cigolii o simili, versare un po‘ di olio alimentare neutro sull‘albero motore:



IT
MT

Esempi per la triturazione e lo sminuzzamento di vari alimenti con il tritatutto:

Ingredienti		Quantità max.	Tempo di lavorazione	Velocità
Cipolle		200 g	ca. 20 sec.	Livello 1 - 3
Prezzemolo		30 g	ca. 20 sec.	turbo
Aglio		20 spicchi	ca. 20 sec.	Livello 1 - 5
Carotine		200 g	ca. 15 sec.	Livello 1 - 5
Nocciole/ Mandorle		200 g	ca. 30 sec.	turbo
Noci		200 g	ca. 25 sec.	Livello 3 - 4
Parmigiano	1 cm	250 g	ca. 30 sec.	turbo

Montaggio a parete

Nella fornitura sono contenuti 2 tasselli e 2 viti per il montaggio del supporto a parete ⓬.

⚠ AVVISO - PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

► Prima del montaggio del supporto a parete ⓬ assicurarsi che nella parete non si trovino cavi o tubazioni!

1) Marcare la posizione dei fori in base al supporto a parete ⓬.
2) Eseguire i fori con un trapano da 6 mm.
3) Inserire i tasselli nei fori.
4) Posizionare entrambe le aperture del supporto a parete ⓬ sui fori e fissare il supporto con entrambe le viti.

Pulizia

⚠ AVVISO - PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

► Prima di pulire il set di mixer ad asta, staccare sempre la spina dalla presa di rete.

► Per la pulizia, non immergere mai il blocco motore ❹ in acqua e non collocarlo sotto l'acqua corrente.

⚠ AVVISO - PERICOLO DI LESIONI!

► L'uso del coltello estremamente affilato ❼ comporta il pericolo di lesioni. Dopo l'uso e la pulizia, ricomporre il tritatutto, per evitare ferimenti con il coltello lasciato scoperto. Rendere il coltello inaccessibile ai bambini.

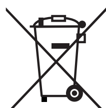
ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

► Non lavare le parti del set di mixer ad asta in lavastoviglie perché potrebbero danneggiarsi.

► Non utilizzare detergenti aggressivi, chimici o abrasivi! Essi possono attaccare la superficie in modo irreparabile!

1) Staccare la spina.
2) Pulire il blocco motore ❹, il mixer ad asta ❺, la ciotola-coperchio ❻ la frusta-supporto ❾ e il supporto a parete ⓬ con un panno umido. Assicurarsi che non penetri acqua nelle aperture del mixer ad asta ❺. In caso di sporco resistente, versare un po' di detergente delicato sul panno.
3) Pulire il resto degli accessori (ciotola ❽, frusta ❿, misurino ⓫ e coltello ❼) sotto acqua corrente e asciugarli bene con un panno asciutto.

Smaltimento dell'apparecchio



Non gettare per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici.
Questo prodotto è conforme alla Direttiva Europea 2002/96/EC.

Smaltire l'apparecchio presso un'azienda autorizzata o presso l'ente comunale di smaltimento. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.

Indicazioni sulla dichiarazione di conformità CE



Il presente apparecchio corrisponde ai requisiti fondamentali in relazione alla conformità e alle relative prescrizioni della Direttiva europea di compatibilità elettromagnetica 2004/108/EC e della Direttiva basse tensioni 2006/95/EC.

La dichiarazione di conformità originale e completa è a disposizione presso l'importatore.

Importatore

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Garanzia

Questo apparecchio è garantito per tre anni a partire dalla data di acquisto. L’apparecchio è stato prodotto con cura e debitamente collaudato prima della consegna.

Conservare lo scontrino come prova d’acquisto. Nei casi contemplati dalla garanzia, mettersi in comunicazione telefonicamente con il centro di assistenza più vicino. Solo in tal modo è possibile garantire una spedizione gratuita della merce.

AVVERTENZA

► La garanzia vale solo per i difetti relativi ai materiali o difetti di fabbricazione, ma non per i danni derivanti dal trasporto, danni alle parti soggette a usura o fragili, come ad es. interruttori.

Il prodotto è destinato esclusivamente all’uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Questa garanzia non costituisce alcun limite ai diritti legali del consumatore.

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate.

I danni e difetti eventualmente presenti già all’atto dell’acquisto devono essere segnalati immediatamente dopo il disimballaggio, e comunque entro due giorni dalla data di acquisto.

Le riparazioni eseguite dopo la scadenza della garanzia sono a pagamento.

Assistenza

(IT) **Assistenza Italia**
Tel.: 02 36003201
E-Mail: kompernass@lidl.it
IAN 68957

(MT) **Assistenza Malta**
Tel.: 80062230
E-Mail: kompernass@lidl.com.mt
IAN 68957

Ricette

Minestra cremosa di verdure

2 -4 persone

Ingredienti

- 2-3 cucchiai di olio
- 200 g di cipolle
- 200 g di patate (si consiglia di utilizzare patate farinose)
- 200 g di carotine
- 350-400 ml di brodo di verdura (fresco o istantaneo)
- Sale, pepe, noce moscata
- 5 g di prezzemolo

Preparazione

1) Sbucciare le cipolle e affettarle sottilmente a dadini. Lavare e pelare le carotine, tagliandole quindi a fette. Sbucciare le patate, sciacquarle e tagliarle a dadini di circa 2 cm di spessore.
2) Riscaldare l'olio in un tegame, e farvi soffriggere le cipolle fino a farle diventare trasparenti. Aggiungere carotine e patate e far soffriggere anch'esse. Versare brodo in quantità sufficiente a coprire bene le verdure e continuare a cuocerle per 10-15 minuti. In caso di necessità, nel frattempo aggiungere altro brodo, qualora le verdure risultassero scoperte.
3) Lavare il prezzemolo, scuoterlo per asciugarlo e rimuovere i gambi. Tagliarlo a grossi pezzi e aggiungerlo alla minestra. Ridurre il tutto in purea utilizzando il mixer ad asta ❺ per circa 1 minuto. Insaporire con sale, pepe e noce moscata grattugiata.

Minestra di zucca

4 persone

Ingredienti

- 1 cipolla di grandezza media
- 2 spicchi d'aglio
- 10 - 20 g di zenzero fresco
- 3 cucchiai di olio di colza
- 400 g di polpa di zucca (la specie più indicata di zucca è quella denominata Hokkaido, poiché la buccia si ammorbidisce durante la cottura e non è necessario rimuoverla)
- 250 -300 ml di latte di cocco
- 250 -500 ml di brodo di verdure
- Succo di mezza arancia
- Un po' di vino bianco secco
- 1 cucchiaino di zucchero
- Sale, pepe

Preparazione

1) Sbucciare e tagliare a dadini cipolla e aglio. Sbucciare lo zenzero e affettarlo finemente a dadini. Fare soffriggere prima la cipolla e l'aglio in olio bollente. Dopo 2 minuti aggiungere anche l'aglio e continuare a soffriggere.
2) Pulire accuratamente la zucca con una spazzola per verdure sotto acqua corrente calda e quindi tagliarla in cubetti di dimensioni pari a 2-3 cm. (Se si usano zucche di specie diversa dalla Hokkaido, è necessario sbucciarle). Aggiungere i cubetti di zucca alla cipolla e allo zenzero e continuare a soffriggere. Versare la metà del latte di cocco e il brodo necessario a coprire bene la zucca. Incoperchiare e cuocere per circa 20-25 minuti. Ridurre a una purea omogenea con il mixer ad asta ❺. Aggiungere altro latte di cocco fino a ottenere una minestra di consistenza cremosa e morbida.
3) Insaporire la minestra con il succo d'arancia, il vino bianco, lo zucchero, il sale e il pepe, in modo da conferire alla minestra anche una nota dolce, accanto al gusto piccante, e un sapore equilibrato fra il dolce e il salato.

Composta di frutta

Ingredienti

- 250 g di fragole o altra frutta (fresca o surgelata)
- 1 pacchetto (ca. 125 g) di zucchero gelificante istantaneo (nessuna necessità di cottura)
- 1 spruzzo di succo di limone
- 1 punta di coltello di polpa di baccello di vaniglia

Preparazione

1) Lavare e pulire le fragole, rimuovendo i piccioli. Fare sgocciolare bene in un colino, al fine di eliminare l'acqua in eccesso e impedire che la composta divenga troppo liquida. Tagliare le fragole più grosse a pezzetti.
2) Pesare 250 g di fragole e collocarle in un recipiente per frullati adatto.
3) Aggiungere uno spruzzo di succo di limone.
4) In caso di necessità, grattare un po' di polpa di baccello di vaniglia e aggiungerla.
5) Versare il pacchetto di zucchero gelificante istantaneo e mescolare accuratamente con il mixer ad asta ❺ per 45-60 secondi. Se fossero presenti ancora grossi pezzi di frutta, fare riposare il tutto per 1 minuto e quindi ridurre il resto in purea per 60 secondi.
6) Consumare subito oppure versare la composta in un barattolo di vetro con coperchio e chiuderlo.

Crema al cioccolato

Per 4 persone

Ingredienti

- 350 g di panna da montare
- 200 g di cioccolato amaro (> 60% di cacao)
- ½ baccello di vaniglia (polpa)

Preparazione

1) Mettere la panna sul fuoco, sbriciolare il cioccolato e farvelo sciogliere dentro a fiamma bassa. Grattare la polpa di mezzo baccello di vaniglia e aggiungerla al liquido.
2) Mettere a refrigerare in frigorifero fino ad avvenuta solidificazione.
3) Prima di servire, lavorare la crema con la frusta ⑩ fino a ottenere una consistenza cremosa.

Suggerimento: aggiungere frutta fresca.

Maionese

- 200 ml di olio vegetale neutro, ad es. olio di colza
- 1 uovo (tuorlo e albume)
- 10 g di aceto dal sapore delicato o succo di limone
- Sale e pepe a piacere

Preparazione

1) Versare l’uovo e il succo di limone nel contenitore, collocare la frusta ⑩ obliquamente nel contenitore e premere il tasto Turbo.
2) Versare l’olio lentamente a filo sottile, in modo uniforme (distribuendo la quantità in un periodo di tempo pari a circa 1:30 minuti), in modo che l’olio possa legarsi agli altri ingredienti.
3) Insaporire infine con sale e pepe, in base ai propri gusti.

Índice

Informações acerca deste manual de instruções

Este manual de instruções é parte integrante do conjunto de varinha mágica SSMS 600 B2 (designado a partir daqui como aparelho) e fornece indicações importantes para uma utilização correcta, segurança, montagem e ligação, bem como para a operação do aparelho.

O manual de instruções deve estar sempre ao alcance do aparelho. Deve ser lido e aplicado por todos aqueles encarregues da montagem, operação e resolução de avarias do aparelho.

Conserve o manual de instruções e entregue-o a terceiros juntamente com o aparelho.

Direitos de autor

Esta documentação está protegida por direitos de autor.

Qualquer reprodução ou reedição, mesmo que parcial, bem como a reprodução das figuras, mesmo em estado alterado, é permitida apenas sob consentimento escrito por parte do fabricante.

Utilização correcta

O conjunto de varinha mágica foi concebido exclusivamente para o processamento de alimentos em pequenas quantidades. Destina-se apenas ao uso doméstico e privado. O conjunto de varinha mágica não está previsto para uma utilização comercial.

⚠ **AVISO**

Perigo devido a uma utilização incorrecta!

Podem surgir riscos resultantes de uma utilização incorrecta e/ou não adequada do aparelho.

► O aparelho deve ser utilizado apenas para a finalidade descrita.

► Cumprir os procedimentos descritos neste manual de instruções.

NOTA

► Podem surgir riscos resultantes de uma utilização incorrecta e/ou não adequada do aparelho. Utilize o aparelho apenas para a finalidade descrita. Cumprir os procedimentos descritos neste manual de instruções. Está excluído qualquer tipo de reclamações devido a danos causados por uma utilização incorrecta, reparações incorrectas, alterações efectuadas sem permissão ou utilização de peças de reposição não autorizadas. O proprietário do aparelho deverá assumir a responsabilidade pelo aparelho.

Indicações de segurança

⚠ PERIGO DE CHOQUE ELÉCTRICO

- ► Ligue o conjunto de varinha mágica apenas a uma tomada correctamente instalada com uma tensão de rede de 220 - 240 V ~ / 50 Hz.
- ► Em caso de avarias de funcionamento ou antes de limpar o conjunto de varinha mágica, desligue a ficha de rede da tomada.
- ► Não deve expor o aparelho a humidade, nem utilizá-lo ao ar livre.
- ► Caso a estrutura do aparelho entre em contacto com algum líquido, retire imediatamente a ficha de rede do aparelho da tomada e permita que este seja reparado por pessoal técnico qualificado.
- ► Retire o cabo de alimentação da tomada, puxando sempre pela ficha de rede e não pelo próprio cabo.
- ► Não dobre nem aperte o cabo de alimentação e disponha-o de modo que não possa ser pisado, nem possam tropeçar nele.
- ► Em caso de danos, a ficha de rede ou o cabo de rede devem ser imediatamente substituídos por técnicos autorizados ou pela Assistência Técnica, de modo a evitar perigos.
- ► Não deve abrir a caixa do bloco do motor do conjunto de varinha mágica. Neste caso a segurança não é garantida e a garantia não pode ser aplicada.
- ► Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou falta de experiência e/ou de conhecimento, a não ser que estas sejam supervisionadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que desta recebam instruções acerca do funcionamento do aparelho.
- ► As crianças devem ser supervisionadas, de modo a garantir que não brincam com o aparelho.

⚠ PERIGO DE CHOQUE ELÉCTRICO

Não deve mergulhar o bloco do motor do conjunto de varinha mágica em líquidos, nem permitir a infiltração de líquidos na caixa do bloco do motor.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ► Desligue o aparelho da rede eléctrica sempre que retirar ou colocar acessórios ou se o aparelho se encontrar sem vigilância.

Volume de fornecimento

Por norma, o aparelho é fornecido com os seguintes componentes:

- Conjunto de varinha mágica
- Copo de medição com tampa/suporte
- Batedor de claras
- Picador (lâmina e recipiente com tampa/suporte)
- Suporte de parede
- 2 buchas
- 2 parafusos
- Manual de instruções

1) Retire todas as peças do aparelho e o manual de instruções da embalagem.
2) Retire todo o material de embalagem.
3) Limpe todas as peças do aparelho como descrito no capítulo “Limpeza”.

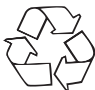
NOTA

► Verifique o fornecimento quanto à sua integridade e danos visíveis.

► Caso o material fornecido esteja incompleto ou danificado devido a embalagem insuficiente ou ao transporte, entre em contacto com a linha directa de assistência (ver capítulo ***Assistência Técnica***).

Eliminação da embalagem

A embalagem protege o aparelho de danos durante o transporte. Os materiais da embalagem devem ser seleccionados numa perspectiva ecológica e de poupança energética e, como tal, reciclados.



A reciclagem da embalagem permite a poupança de matérias-primas e reduz a formação de lixo. Elimine os materiais de embalagem que já não são necessários em conformidade com as normas locais em vigor.

NOTA

► Se possível, conserve a embalagem original durante o período de garantia, para que possa embalar o aparelho correctamente em caso de devolução ou semelhante.

Dados técnicos

Tensão de rede	220 - 240 V ~, 50 Hz
Potência nominal	600 W
Classe de protecção	II ⧈
Volume: Copo graduado Nível máx. de enchimento para líquidos	 700 ml 300 ml

Recomendamos as seguintes durações de funcionamento:

Deixe a varinha mágica arrefecer após 1 minuto de funcionamento.

Deixe o picador arrefecer após 1 minuto de funcionamento.

Deixe o batedor de claras arrefecer após 2 minutos de funcionamento.

Descrição do aparelho / dos acessórios

❶ Regulador de velocidade
❷ Interruptor (velocidade normal)
❸ Interruptor turbo (velocidade rápida)
❹ Bloco do motor
❺ Varinha mágica
❻ Tampa do recipiente
❼ Lâmina
❽ Recipiente (com tampa/suporte)
❾ Suporte do batedor de claras
❿ Batedor de claras
⓫ Copo de medição (com tampa/suporte)
⓬ Suporte de parede incluindo parafusos e buchas

Utilização

PT

NOTA

► Com o copo de medição ⓫ pode medir líquidos até 700 ml. Para preparação deve encher, no máximo, 300 ml, caso contrário o líquido do copo de medição ⓫ pode verter.

► Caso pretenda guardar líquidos/alimentos no copo de medição ⓫, pode retirar o suporte do copo de medição ⓫ e utilizá-lo como uma tampa. Certifique-se de que também o escoamento do copo de medição ⓫ está fechado.

■ Com a varinha mágica ❺ pode preparar molhos, sopas ou alimentação para bebé. Recomendamos que utilize a varinha mágica ❺ durante, no máx., 1 minuto e, de seguida, a deixe arrefecer.

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

► Não utilize a varinha mágica ❺ para o processamento de alimentos sólidos. Isto provoca danos irreparáveis no aparelho!

■ Com o batedor de claras ❿ pode preparar maionese, bater natas e claras ou misturar sobremesas. Recomendamos que utilize o batedor de claras ❿ durante, no máx., 2 minutos e, de seguida, o deixe arrefecer.

■ Com o picador, composto por uma lâmina ❼, recipiente ❽ e tampa do recipiente ❻, também pode picar alimentos mais sólidos. Recomendamos que utilize o picador durante, no máx., 1 minuto e, de seguida, o deixe arrefecer.

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

► Não utilize o picador para processar líquidos. Isto provoca danos irreparáveis no aparelho!

Montagem

⚠ **AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!**

► Introduza a ficha de rede na tomada apenas depois da montagem.

NOTA

► Antes da primeira colocação em funcionamento, limpe todas as peças como descrito no capítulo “Limpeza”.

Montar a varinha mágica

⚠ **AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!**

► A lâmina é extremamente afiada! Por isso, proceda com cuidado.

■ Coloque a varinha mágica ❺ sobre o bloco do motor ❹, de modo que a seta aponte para o símbolo 🔓. Rode a varinha mágica ❺, até que a seta no bloco do motor ❹ fique voltada para o símbolo 🔒.

Montar o batedor de claras

■ Coloque o batedor de claras ❿ no suporte do batedor de claras ❾.

■ Coloque o batedor de claras ❿ montado sobre o bloco do motor ❹, de modo que a seta fique voltada para o símbolo 🔓. Rode o batedor de claras ❿ até que a seta no bloco do motor ❹ fique voltada para o símbolo 🔒.

Montar o picador

⚠ **AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!**

► A lâmina ❼ é extremamente afiada! Por isso, proceda com cuidado.

■ Coloque cuidadosamente a lâmina ❼ no suporte no recipiente ❽.

■ Coloque os alimentos a picar no recipiente ❽.

NOTA

► Encha o recipiente ❽ sempre apenas até à marcação MAX. Caso contrário, o aparelho não funciona de forma ideal.

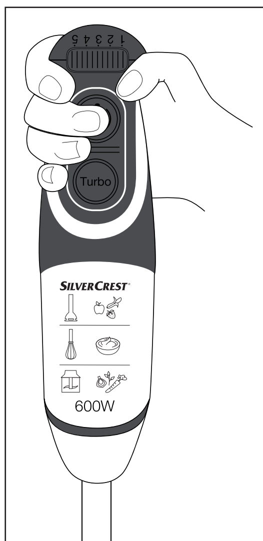
- Coloque a tampa ❻ no recipiente ❽ e rode-a até fixar. As patilhas no rebordo do recipiente ❽ devem encaixar na ranhura na tampa ❻.
- Coloque o bloco do motor ❹ sobre a tampa do recipiente ❻, de modo que a seta fique voltada para o símbolo 🔓. Rode o bloco do motor ❹ até que a seta fique voltada para o símbolo 🔒.

NOTA

► Caso pretenda guardar alimentos no recipiente ❽, pode retirar o suporte do recipiente ❽ e utilizá-lo como uma tampa. Para tal, retire a tampa do recipiente ❻ e o bloco do motor ❹ e, se necessário, a lâmina ❼, procedendo com prudência. Retire o suporte do recipiente ❽ e coloque-o sobre o recipiente ❽.

Segurar o aparelho

Para utilizar o aparelho, segure-o da seguinte forma:



Utilização

⚠ **AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!**

► Os alimentos não podem estar muito quentes! Um conteúdo que provoca salpicos pode provocar queimaduras.

NOTA

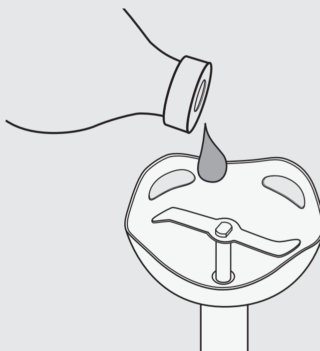
► Caso pretenda bater natas com o batedor de claras ⑩, mantenha o recipiente inclinado durante o processo. Desta forma as natas ficam mais rapidamente firmes. Tenha cuidado para que as natas não salpiquem ao bater. Para bater natas, desloque o regulador de velocidade ❶ para "5".

Se tiver montado o conjunto de varinha mágica conforme pretendido:

1) Encaixe a ficha de rede na tomada.
2) Mantenha o interruptor ❷ premido para processar os alimentos à velocidade normal. Desloque o regulador de velocidade ❶ em direcção à posição "5" para aumentar a velocidade. Desloque o regulador de velocidade ❶ em direcção à posição "1" para reduzir a velocidade.
3) Mantenha o interruptor turbo ❸ premido para processar os alimentos a uma velocidade elevada. Ao premir o interruptor turbo ❸, é-lhe disponibilizada de imediato a velocidade máxima de processamento.
4) Depois de terminar o processamento dos alimentos, basta libertar o interruptor.

NOTA

► Se surgirem ruídos invulgares durante o funcionamento, como guinchos ou semelhante, aplique um pouco de óleo alimentar neutro no eixo motor da varinha.



Exemplos para picar e triturar diversos alimentos com o picador:

Ingre-dientes		Quan-tidade máx.	Tempo de processamento	Velocidade
Cebolas		200 g	Aprox. 20 seg.	Nível 1 - 3
Salsa		30 g	Aprox. 20 seg.	Turbo
Alhos		20 dentes	Aprox. 20 seg.	Nível 1 - 5
Cenouras		200 g	Aprox. 15 seg.	Nível 1 - 5
Avelãs/ Amêndoas		200 g	Aprox. 30 seg.	Turbo
Nozes		200 g	Aprox. 25 seg.	Nível 3 - 4
Queijo parmesão	1 cm	250 g	Aprox. 30 seg.	Turbo

Montagem na parede

O material fornecido inclui 2 buchas e 2 parafusos para montar o suporte de parede ⓬.

⚠ AVISO PERIGO DE CHOQUE ELÉCTRICO!

► Antes da montagem do suporte de parede ⓬, verifique se se encontram cabos ou tubos na parede!

1) Marque a posição dos orifícios com base no suporte de parede ⓬.
2) Perfure os orifícios com uma broca de 6 mm.
3) Introduza as buchas nos orifícios perfurados.
4) Posicione as duas aberturas do suporte de parede ⓬ sobre os orifícios e fixe com ambos os parafusos.

Limpeza

⚠ AVISO - PERIGO DE CHOQUE ELÉCTRICO!

► Antes de limpar o conjunto de varinha mágica, desligue sempre a ficha de rede da tomada.

► Nunca mergulhe o bloco do motor ❹ em água nem o coloque sob água corrente durante a limpeza.

⚠ AVISO - PERIGO DE FERIMENTOS!

► O manuseamento da lâmina ❼ extremamente afiada acarreta perigo de ferimentos. Após a utilização e limpeza, monte o picador para que não se possa ferir na lâmina solta. Mantenha a lâmina fora do alcance de crianças.

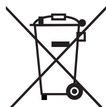
ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

► Não pode lavar as peças do conjunto de varinha mágica na máquina de lavar louça, pois estas ficariam danificadas.

► Não utilize produtos de limpeza agressivos, químicos ou abrasivos! Estes podem provocar danos irreparáveis na superfície!

1) Retire a ficha de rede.
2) Limpe o bloco do motor ❹, a varinha mágica ❺, a tampa do recipiente ❻, o suporte do batedor de claras ❾ e o suporte de parede ⓬ com um pano húmido.
Certifique-se de que não há infiltração de água nas aberturas da varinha mágica ❺. Em caso de sujidade profunda, aplique um detergente suave no pano.
3) Limpe os acessórios restantes (recipiente ❽, batedor de claras ❿, copo de medição ⓫ e lâmina ❼) sob água corrente e seque-os bem com um pano.

Eliminar o aparelho



Nunca deposite o aparelho no lixo doméstico comum. Este produto é abrangido pela Directiva Europeia 2002/96/EC.

Elimine o aparelho através de um serviço de eliminação autorizado ou das entidades de eliminação locais. Respeite os regulamentos actualmente em vigor. Em caso de dúvida entre em contacto com a entidade de eliminação de resíduos.

Indicações acerca da Declaração de Conformidade CE

Este aparelho está em conformidade com os requisitos fundamentais e outras prescrições relevantes da Directiva Europeia relativa a Compatibilidade Electromagnética 2004/108/EC, bem como da Directiva de Baixa Tensão 2006/95/EC.



Pode obter a versão completa e original da declaração de conformidade junto do importador.

Importador

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Garantia

Com este aparelho obtém 3 anos de garantia a partir da data de compra. Este aparelho foi fabricado com o maior cuidado e testado escrupulosamente antes da sua distribuição.

Guarde o talão de caixa como comprovativo da compra. Em caso de reclamação de garantia, entre em contacto com o seu serviço de Assistência Técnica por telefone. Apenas deste modo pode ser garantido um envio gratuito do seu produto.

NOTA

► A garantia abrange apenas defeitos de material e de fabrico, mas não danos de transporte, peças de desgaste ou danos em peças frágeis, por ex. interruptores.

O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial. A garantia extingue-se no caso de utilização incorrecta e de intervenções que não foram efectuadas pelo nosso representante autorizado de Assistência Técnica.

Os seus direitos legais não são limitados por esta garantia.

O período de garantia não é prolongado pela prestação de um serviço ao abrigo da mesma. O mesmo se aplica a peças substituídas e reparadas.

Eventuais danos e falhas já presentes no momento da entrega devem ser notificados imediatamente após a desembalagem ou, o mais tardar, dois dias após a data de compra.

Depois de expirada a garantia, as reparações necessárias estão sujeitas a pagamento.

Assistência Técnica

(PT) **Assistência Portugal**
Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 68957

Receitas

Creme de legumes

2-4 pessoas

Ingredientes

- 2-3 colheres de sopa de óleo
- 200 g cebolas
- 200 g batatas (são mais adequados os tipos de batata mais farinhenta)
- 200 g cenouras
- 350-400 ml caldo de legumes (fresco ou instantâneo)
- Sal, pimenta, noz moscada
- 5 g salsa

Preparação

1) Descascar a cebolas e picar. Lavar as cenouras, descascar e cortar às rodelas. Descascar as batatas, lavar e cortar em cubos com aprox. 2 cm.
2) Aquecer óleo num tacho, cozinhar as cebolas até ficarem transparentes. Adicionar as cenouras e as batatas, cozer. Verter caldo suficiente para cobrir bem os legumes e deixar cozer em lume brando durante 10-15 minutos. Se necessário adicionar mais caldo caso os legumes deixem de estar cobertos.
3) Lavar a salsa, secar e retirar os talos. Cortar a salsa em pedaços grosseiros e adicionar à sopa. Passar com a varinha mágica ❺ durante aprox. 1 minuto. Temperar com sal, pimenta e noz moscada ralada.

Sopa de abóbora

4 pessoas

Ingredientes

- 1 cebola média
- 2 dentes de alho
- 10 - 20 g gengibre fresco
- 3 colheres de sopa de óleo de colza
- 400 g polpa de abóbora (a mais adequada é a abóbora Hokkaido, visto a casca ficar macia ao cozer e não ser preciso por isso descascar)
- 250 -300 ml leite de coco
- 250 -500 ml caldo de legumes
- Sumo de ½ laranja
- Um pouco de vinho branco seco
- 1 colher de chá de açúcar
- Sal, pimenta

Preparação

1) Descascar a cebola e picar; fazer o mesmo com o alho. Descascar o gengibre e picar finamente. Primeiro saltear a cebola e o gengibre em óleo quente. Após 2 minutos adicionar o alho e cozinhar um pouco mais.
2) Limpar bem a abóbora com uma escova para legumes, passando por água morna; de seguida cortar em cubos de 2-3 cm. (Se for utilizado outro tipo de abóbora que não a Hokkaido, esta deve ser também descascada). Adicionar os cubos de abóbora à cebola e ao gengibre e cozer. Encher com metade do leite de coco e caldo de legumes suficiente para cobrir bem a abóbora. Com a tampa fechada, deixar cozinhar em lume brando por aprox. 20-25 minutos. Fazer em puré com a varinha mágica ❺. Adicionar leite de coco suficiente até a sopa obter a consistência cremosa adequada.
3) Temperar a sopa com sumo de laranja, vinho branco, açúcar, sal e pimenta até que a sopa obtenha um paladar doce com uma nota ligeiramente ácida e salgada.

Compota doce de frutos

Ingredientes

- 250 g morangos ou outros frutos (frescos ou congelados)
- 1 pacotinho (aprox. 125g) de açúcar para geleia sem aquecer
- Gotas de sumo de limão
- 1 pitada do miolo de uma vagem de baunilha

Preparação

1) Lavar e preparar os morangos, removendo os caules verdes. Deixar secar bem sobre uma peneira para que a água em excesso possa escorrer e a compota não fique demasiado líquida. Cortar os morangos maiores em pedaços menores.
2) Pesar 250 g de morangos e colocar num copo misturador adequado.
3) Adicionar umas gotas de sumo de limão.
4) Se necessário raspar o miolo de uma vagem de baunilha e adicionar.
5) Adicionar o conteúdo de um pacotinho de açúcar para geleia sem aquecer e misturar com a varinha mágica ❺ por 45-60 segundos. Caso se tratem de pedaços maiores, deixar repousar a mistura durante 1 minuto e voltar a passar a varinha mágica por 60 segundos.
6) Servir de imediato ou colocar a compota de frutos num copo com tampa e fechar.

Creme de chocolate

Para 4 pessoas

Ingredientes

- 350 g natas
- 200 g chocolate amargo (> 60% de teor de cacau)
- ½ vagem de baunilha (miolo)

Preparação

1) Deixar levantar fervura das natas, esfarelar o chocolate e derreter em lume brando junto com as natas. Raspar o miolo de meia vagem de baunilha e adicionar à massa.
2) Colocar no frigorífico e refrigerar até solificar.
3) Antes de servir utilizar a batedeira ⑩ até ficar cremoso.

Conselho: É delicioso com frutos frescos.

Maionese

- 200 ml óleo vegetal neutro, por ex. óleo de colza
- 1 ovo (gema e clara)
- 10 g vinagre suave ou sumo de limão
- Sal e pimenta a gosto

Preparação

1) Colocar o ovo e o sumo de limão num copo misturador, segurar a batedeira ⑩ verticalmente no copo e premir o botão Turbo.
2) Verter lentamente o óleo num fio uniforme (no espaço de aprox. 1:30 minutos) para que o óleo se misture bem com os outros ingredientes.
3) De seguida temperar a gosto com sal e pimenta.

Index

Information for these operating instructions

These operating instructions are a component of the Hand Blender Set SSMS 600 B2 (henceforth designated as the appliance) and they supply you with important information for the intended use, safety, connection and operation of the appliance.

These operating instructions must be constantly kept available close to the appliance. They are to be read and applied by everyone assigned to operate the appliance and to eliminate faults with it.

Retain these operating instructions and pass them on, together with the appliance, to any future owners.

Copyright

This documentation is copyright protected.

Any copying or reproduction, including as extracts, as well as the reproduction of images, also in an altered state, is only permitted with the written authorisation of the manufacturer.

Intended use

This hand blender is intended exclusively for processing foodstuffs in small quantities. It is intended exclusively for use in domestic households. This hand blender set is not intended for commercial applications.

⚠ **WARNING**

Danger from unintended use!

Danger can come from the appliance if used for unintended purposes and/or other types of use.

► Use the appliance exclusively for intended purposes.

► Observe the procedures described in these operating instructions.

NOTICE

► Risks can can be engendered if the appliance if used for unintended purposes and/or other types of use. Use the appliance exclusively for its intended purposes. Observe the procedures described in these operating instructions. Claims of any kind resulting from damage caused by improper use, incompetent repairs, unauthorized modifications or the use of non-approved spare parts will not be acknowledged. The operator alone bears liability.

Safety instructions

⚠ RISK OF ELECTRIC SHOCK

- ► Connect this hand blender only to correctly installed mains power sockets supplying a power voltage of 220 - 240 V ~ / 50 Hz.
- ► Disconnect the hand blender from the mains power socket if you notice any faulty operation and before beginning to clean it.
- ► Do not expose the appliance to humidity and do not use it outdoors.
- ► Should liquids enter the housing, disconnect the appliance from the mains power socket immediately and arrange for it to be repaired by a qualified technician.
- ► To unplug the appliance, always pull the plug from the socket, do not pull on the power cable itself.
- ► Do not crease or crimp the power cable and place it in such a way as to prevent anyone from stepping on or tripping over it.
- ► To avoid unnecessary risks, arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.
- ► You may not open the motor unit housing of the hand blender. Should you do so, the safety concept of the appliance may be compromised and the warranty becomes void.
- ► This appliance is not intended for use by individuals (including children) with restricted physical, physiological or intellectual abilities or deficiences in experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the appliance is to be used.
- ► Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

⚠ RISK OF ELECTRIC SHOCK


Under no circumstances may the motor unit of the hand mixer be immersed in liquids, or liquids be permitted to permeate into the motor unit housing.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ► Fundamentally, always disconnect the appliance from the mains power socket when you install or remove accessories or the unit is to be left unattended.

Items supplied

The appliance is delivered with the following components as standard:

- Hand Mixer – Set
- Measuring beaker with combined lid/base
- Whisk
- Liquidiser (Blade and bowl with combined lid/base)
- Wall bracket
- 2 x Plugs
- 2 x Screws
- Operating instructions

1) Remove all parts of the appliance and these operating instructions from the box.
2) Remove all packing material.
3) Clean all parts of the appliance as described in the chapter "Cleaning".

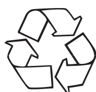
NOTICE

► Check the contents to make sure everything is there and for visible damage.

► If the contents are incomplete, or have been damaged due to defective packaging or transportation, contact the Service Hotline (see chapter ***Service***).

Disposal of the packaging

The packaging protects the appliance from transport damage. The packaging materials are selected from the point of view of their environmental friendliness and disposal technology and are therefore recyclable.



The recirculation of packaging into the material circuit saves on raw material and reduces generated waste. Dispose of packaging material that is no longer needed according to the regionally established regulations.

NOTICE

► If possible preserve the appliance's original packaging during the warranty period so that in the case of a warranty claim you can package the appliance properly for return.

Technical data

Voltage	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nominal Power Rating	600 W
Protection Class	II ⧈
Capacity: Measuring beaker Max. fill volume for fluids	 700 ml 300 ml

We recommend the following operating times:

Let the hand blender cool after 1 minute of operation.

Let the liquidiser cool after 1 minute of operation.

Let the whisk cool after 2 minute of operation.

Description of appliance / Accessories

❶ Speed regulator
❷ Switch (Standard Speed)
❸ Turbo-Switch (High Speed)
❹ Motor unit
❺ Hand blender
❻ Bowl lid
❼ Blade
❽ Bowl (with combined lid/base)
❾ Whisk holder
❿ Whisk
⓫ Measuring beaker (with combined lid/base)
⓬ Wall bracket, incl. screws & plugs

Utilisation

NOTICE

► With the measuring beaker ⓫ you can measure volumes of fluids up to 700 ml. For food processing, fill it to a maximun of 300 ml, otherwise fluids could overflow from the measuring beaker ⓫.

► Should you wish to keep liquids/foods in the measuring beaker ⓫, you can remove the base of the measuring beaker ⓫ and use it as a lid. Ensure that the spout of the measuring beaker ⓫ is also closed.

■ With this hand blender ❺ you can prepare dips, sauces, soups or baby food. We recommend using the hand blender ❺ for a maximum of 1 minute at a time and then letting it cool down.

WARNING - PROPERTY DAMAGE!

► Do not use this hand blender for the ❺ preparation of solid foods. This would lead to irreparable damage to the appliance!

■ With the whisk ❿ you can whip cream, beat egg whites and mix pastry, desserts or mayonnaise. We recommend using the whisk ❿ for a maximum of 2 minutes at a time and then letting it cool down.

■ With the liquidiser, comprising of the blade ❼, bowl ❽ and bowl lid ❻, you can also liquidise solid foods. We recommend using the liquidiser for a maximum of 1 minute at a time and then letting it cool down.

WARNING - PROPERTY DAMAGE!

► Do not use the liquidiser to process liquids. This would lead to irreparable damage to the appliance!

Assembling

⚠ **WARNING! RISK OF INJURY!**

► Only insert the plug into the power socket after you have assembled the appliance for use.

NOTICE

► Before the first use, clean all parts as described in the chapter "Cleaning".

To assemble the hand blender

⚠ **WARNING! RISK OF INJURY!**

► The blade is extremely sharp! Handle it with great care.

- Place the hand blender ❺ on the motor unit ❹ so that the arrow points to the symbol 🔓. Turn the hand blender ❺ until the arrow on the motor unit ❹ points to the symbol 🔒.

Assembling the wire whisk

- Insert the whisk ❿ into the whisk holder ❾.
- Place the assembled whisk ❿ on the motor unit ❹, so that the arrow points to the symbol 🔓. Turn the whisk ❿ until the arrow on the motor unit ❹ points to the symbol 🔒.

Assembling the liquidiser

⚠ **WARNING! RISK OF INJURY!**

► The blade ❼ is extremely sharp! Handle it with great care.

- Carefully place the blade ❼ onto its retainer in the bowl ❽.
- Fill the bowl with the foodstuffs you wish to liquidise ❽.

NOTICE

► NEVER fill the bowl ❽ BEYOND the MAX marking. Otherwise, the appliance does not function optimally.

■ Place the bowl lid ❻ onto the bowl ❽ and turn it until tight. Thereby, the lugs on the edge of the bowl ❽ must be guided into the rail on the bowl lid ❻.

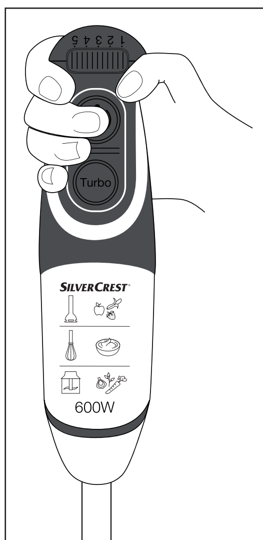
■ Place the motor unit ❹ on the bowl lid ❻ so that the arrow points to the symbol 🔓. Turn the motor unit ❹ until the arrow points to the symbol 🔒.

NOTICE

► Should you wish to keep foodstuffs in the bowl ❽ you can remove the base of the bowl ❽ and use it as a lid. For this, carefully remove the bowl lid ❻ and motor unit ❹ and, if needs be, the blade ❼. Loosen the base of the bowl ❽ and then place it onto the bowl ❽.

Holding the appliance

To operate the appliance, hold it as follows:



Operation

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

► Foodstuffs should not be too hot. Squirting contents may cause scalding.

NOTICE

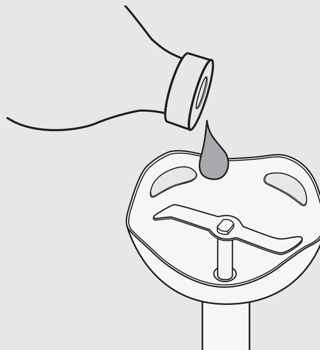
► When you beat cream with the whisk ⑩ hold the container at a slant during the beating. In this way the cream will be thicker quicker. Ensure that cream cannot be sprayed out of the container while it is being beaten. When whipping cream, slide the speed regulator ❶ to position "5".

When you have assembled the blender set as you wish to use it:

1) Insert the plug into a mains power socket.
2) Press and hold the switch ❷ to process foodstuffs at the standard speed. Slide the speed regulator ❶ in the direction of "5" to increase the speed. Slide the speed regulator ❶ in the direction of "1" to reduce the speed.
3) Press and hold the turbo-switch ❸ to process foodstuffs at a higher speed. By pressing the turbo-switch ❸ the maximum processing speed is available immediately.
4) When you have completed the processing of the foodstuffs, simply release the switch.

NOTICE

► Should unusual noises be heard during operation, such as squeaks or similar, lubricate the drive shaft of the blender with a few drops of neutral cooking oil:



Examples for the chopping and liquiding of various foods with the liquidiser:

Ingredients		max. amount	Processing time	SPEED
Onions		200 g	approx. 20 Sec.	Level 1 - 3
Parsley		30 g	approx. 20 Sec.	Turbo
Garlic		20 cloves	approx. 20 Sec.	Level 1 - 5
Baby-carrots		200 g	approx. 15 Sec.	Level 1 - 5
Hazelnuts/ Almonds		200 g	approx. 30 Sec.	Turbo
Walnuts		200 g	approx. 25 Sec.	Level 3 - 4
Parmesan	1 cm	250 g	approx. 30 Sec.	Turbo

Wall mounting

2 plugs and 2 screws are supplied to enable the wall bracket ⓬ to be mounted.

⚠ WARNING RISK OF ELECTRIC SHOCK!

► Before mounting the wall bracket ⓬ check whether there are any power cables or pipes in the wall!

1) Mark the positions for the drill holes using the wall bracket ⓬.
2) Bore the holes with a 6 mm drill.
3) Insert the dowels into the drill holes.
4) Position both the openings of the wall-holder ⓬ over the drill holes and then fix it tightly using both screws.

Cleaning

⚠ WARNING RISK OF ELECTRIC SHOCK!

► Before you start to clean the hand blender, ALWAYS unplug the appliance from the mains power socket.

► Under no circumstances may the motor unit ❹ be cleaned by immersing it in water or holding it under running water.

⚠ WARNING - RISK OF PHYSICAL INJURY!

► To avoid injuries, exercise caution when handling the extremely sharp blade ❼. Reassemble the liquidiser after use and cleaning to prevent injury from the exposed blade. Keep the blade out of the reach of children.

WARNING - PROPERTY DAMAGE!

► DO NOT clean the accessories of your hand blender in the dishwasher as it may cause damage to them.

► Do not use aggressive, chemical or abrasive cleaning agents! They could irreparably damage the upper surfaces!

1) Remove the power plug from the socket.
2) Clean the motor unit ❹, the hand blender ❺, the bowl lid ❻ the whisk-holder ❾ and the wall bracket ⓬ with a moist cloth.
Ensure that water cannot permeate through the openings of the hand mixer ❺.
For stubborn soiling use a mild detergent on the cloth.
3) Clean the remaining accessories (bowl ❽, whisk ❿, measuring beaker ⓫ and blade ❼) under running water and dry them well with a dish towel.

Disposal of the appliance



Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2002/96/EC.

Dispose of this appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, please contact your waste disposal centre.

Notes on the EC Declaration of Conformity



With regard to conformity with essential requirements and other relevant provisions, this appliance complies with the guidelines of the Electromagnetic Compatibility Directive 2004/108/EC and the Low Voltage Directive 2006/95/EC.

The complete original declaration of conformity can be obtained from the importer.

Importer

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Warranty

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery.

Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please make contact by telephone with our service department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

NOTICE

► The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, not for transport damages, wearing parts or for damage to fragile components, e.g. switches.

This product is for domestic use only and is not intended for commercial use.
In the event of misuse and improper handling, use of force and modifications not carried out by our authorized service branch, the warranty will become void.

Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.

The warranty period is not extended by repairs made under the warranty. This applies also to replaced and repaired parts.

Damages and defects extant at the time of purchase must be reported immediately after unpacking, resp. no later than two days after the date of purchase.

Repairs made after the lapse of the warranty period are subject to charge.

Service

(GB) **Service Great Britain**
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk
IAN 68957

(MT) **Service Malta**
Tel.: 80062230
E-Mail: kompernass@lidl.com.mt
IAN 68957

Recipes

Cream of Vegetable Soup

2 - 4 People

Ingredients

- 2-3 tbsp Cooking oil
- 200 g Onions
- 200 g Potatoes (specially suitable are floury varieties)
- 200 g Carrots
- 350-400 ml Vegetable stock (fresh or instant)
- Salt, Pepper, Nutmeg
- 5 g Parsley

Preparation

1) Peel and finely chop the onions. Wash, peel and cut the carrots into slices. Peel and rinse the potatoes, then cut them into approx. 2 cm cubes.
2) Heat the oil in a pan, sauté the onions until glassy. Add the carrots and potatoes and sauté them also. Pour in sufficient broth so that the vegetables are well covered and then boil everything for 10-15 minutes until soft. If necessary, add more broth if the vegetables are no longer completely covered.
3) Wash the parsley, shake it dry and remove the stems. Break the parsley into large pieces and add them to the soup. Puree everything with the hand mixer ❺ for about 1 minute. Season with salt, pepper and grated nutmeg.

Pumpkin Soup

4 People

Ingredients

- 1 medium-sized Onion
- 2 Garlic cloves
- 10 - 20 g fresh Ginger
- 3 tbsp Rapeseed oil
- 400 g Pumpkin (ideally suited is Hokkaido pumpkin, because the shell becomes soft when cooked and it does not need to be peeled)
- 250 -300 ml Coconut milk
- 250 -500 ml Vegetable stock
- Juice of ½ of an Orange
- some dry white wine
- 1 tsp. Sugar
- Salt, Pepper

Preparation

1) Peel and chop the onion, the garlic also. Peel and finely chop the ginger. Firstly, sauté the onion and ginger in hot oil. After 2 minutes add the garlic and sauté this also.
2) Thoroughly clean the pumpkin under warm water with a vegetable brush, then cut it into 2-3 cm cubes. (If a pumpkin other than Hokkaido pumpkin is being used, it must be peeled in addition). Add the diced pumpkin to the onions and ginger and sauté them also. Fill with half the amount of coconut milk and sufficient vegetable broth to cover the pumpkin well. Cook for approx. 20-25 minutes with the lid on until soft. Mix everything with a hand blender ❺ until smooth. Thereby, add additional coconut milk until the soup has the correct soft and creamy consistency.
3) Season the soup with orange juice, white wine, sugar, salt and pepper so that it has both a sweet and a balanced sour-salty note in addition to the sharp flavour.

Sweet Fruit Spread

Ingredients

- 250 g Strawberries or other fruit (fresh or frozen)
- 1 packet (about 125g) Preserving sugar without cooking
- 1 dash of Lemon juice
- 1 pinch of the pulp of a Vanilla pod

Preparation

1) Wash and clean the strawberries, at the same time removing the green stems. Drain well in a colander, so that you are rid of excess water and the spread is not too watery. Slice larger strawberries into small pieces.
2) Weigh 250 g of strawberries and place in a suitable blender jug.
3) Add a dash of lemon juice.
4) If desired, scrape out and add the pulp of a vanilla pod.
5) Add the contents of the packet of preserving sugar without cooking and mix thoroughly with a hand blender ❺ for 45-60 seconds. If there are still large pieces in it, allow it to stand for 1 minute and then purée it again for 60 seconds.
6) Enjoy the fruit spread straight away or pour it into a glass jar with a screw cap and firmly seal it.

Chocolate Cream

For 4 people

Ingredients

- 350 g Whipping cream
- 200 g Dark chocolate (> 60% Cocoa)
- ½ Vanilla pod (Pulp)

Preparation

1) Bring the cream to a boil, crumble the chocolate and melt it slowly over low heat. Scrape out the pulp of half a vanilla pod and blend it into the mixture.
2) Allow it to cool and set completely in the refrigerator.
3) Before serving, stir with the whisk ⑩ until creamy.

Tip: This tastes good with fresh fruit.

Mayonnaise

- 200 ml neutral vegetable oil, e.g. Rapeseed oil
- 1 Egg (yolk and egg white)
- 10 g mild Vinegar or Lemon juice
- Salt and Pepper to taste

Preparation

1) Place the egg and lemon juice in the mixing jug, hold the whisk ⑩ perpendicular to the jug and press and hold the turbo button.
2) Slowly add the cooking oil in a thin uniform stream (within 1:30 minutes), so that the oil combines with the other ingredients.
3) Finally, season to taste with salt and pepper.

Inhaltsverzeichnis

Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Stabmixer-Sets SSMS 600 B2 (nachfolgend als Gerät bezeichnet) und gibt Ihnen wichtige Hinweise für den bestimmungsgemäßen Gebrauch, die Sicherheit, den Anschluss sowie die Bedienung des Gerätes.

Die Bedienungsanleitung muss ständig in der Nähe des Gerätes verfügbar sein. Sie ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die mit der Bedienung und Störungsbehebung des Gerätes beschäftigt ist.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Vervielfältigung, bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Stabmixer-Set dient ausschließlich der Verarbeitung von Lebensmitteln in kleinen Mengen. Es ist ausschließlich für die Benutzung im privaten Haushalt bestimmt. Das Stabmixer-Set ist nicht für den gewerblichen Gebrauch vorgesehen.

⚠ **WARNUNG**

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/ oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

► Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.

► Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

HINWEIS

► Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/ oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß. Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten. Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Betreiber.

Sicherheitshinweise

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

► Schließen Sie das Stabmixer-Set nur an eine vorschriftsmäßig installierte Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 220 - 240 V ~ / 50 Hz an.

► Ziehen Sie bei Betriebsstörungen, und bevor Sie das Stabmixer-Set reinigen, den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

► Sie dürfen das Gerät keiner Feuchtigkeit aussetzen und nicht im Freien benutzen.

► Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerätegehäuse gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker des Geräts aus der Netzsteckdose und lassen Sie es von qualifiziertem Fachpersonal reparieren.

► Ziehen Sie das Netzkabel stets am Netzstecker aus der Netzsteckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.

► Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht und verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.

► Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.

► Sie dürfen das Motorblock-Gehäuse des Stabmixer-Sets nicht öffnen. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.

► Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.

► Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

DE
AT
CH

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

Sie dürfen den Motorblock des Stabmixer-Sets keinesfalls in Flüssigkeit tauchen und keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Motorblocks gelangen lassen.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

► Trennen Sie das Gerät grundsätzlich vom Stromnetz, wenn Sie Zubehörteile abnehmen oder anbringen oder das Gerät unbeaufsichtigt ist.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Stabmixer-Set
- Messbecher mit kombiniertem Deckel/Standfuß
- Schneebesen
- Zerkleinerer (Messer und Schüssel mit kombiniertem Deckel/Standfuß)
- Wandhalter
- 2 x Dübel
- 2 x Schrauben
- Bedienungsanleitung

1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
3) Reinigen Sie alle Teile des Gerätes wie im Kapitel „Reinigen" beschrieben.

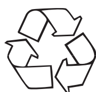
HINWEIS

► Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.

► Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel ***Service***).

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.



Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.

HINWEIS

► Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

Technische Daten

Netzspannung	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nennleistung	600 W
Schutzklasse	II ⧈
Fassungsvermögen: Messbecher Max. Einfüllmenge Flüssigkeiten	 700 ml 300 ml

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

Den Stabmixer nach 1 Minute Betrieb abkühlen lassen.

Den Zerkleinerer nach 1 Minute Betrieb abkühlen lassen.

Den Schneebesen nach 2 Minuten Betrieb abkühlen lassen.

Gerätebeschreibung/Zubehör

❶ Geschwindigkeitsregler
❷ Schalter (normale Geschwindigkeit)
❸ Turbo-Schalter (schnelle Geschwindigkeit)
❹ Motorblock
❺ Stabmixer
❻ Schüssel-Deckel
❼ Messer
❽ Schüssel (mit kombiniertem Deckel/Standfuß)
❾ Schneebesen-Halter
❿ Schneebesen
⓫ Messbecher (mit kombiniertem Deckel/Standfuß)
⓬ Wandhalter inkl. Schrauben & Dübel

Verwendung

HINWEIS

- ► Mit dem Messbecher ⓫ können Sie Flüssigkeiten bis zu 700 ml abmessen. Füllen Sie zum Bearbeiten maximal 300 ml ein, sonst kann Flüssigkeit aus dem Messbecher ⓫ herauslaufen.
- ► Wenn Sie Flüssigkeiten/Lebensmittel im Messbecher ⓫ aufbewahren möchten, können Sie den Standfuß des Messbechers ⓫ abnehmen und diesen als Deckel verwenden. Achten Sie darauf, dass auch der Ausguss am Messbecher ⓫ verschlossen ist.

- ■ Mit dem Stabmixer ❺ können Sie Dips, Saucen, Suppen oder Baby-Nahrung zubereiten. Wir empfehlen den Stabmixer ❺ max. 1 Minute am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ► Benutzen Sie den Stabmixer ❺ nicht zur Bearbeitung fester Lebensmittel. Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät!

- ■ Mit dem Schneebesen ❿ können Sie Mayonnaise herstellen, Sahne und Eiweiß schlagen oder Nachtisch anrühren. Wir empfehlen den Schneebesen ❿ max. 2 Minuten am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.
- ■ Mit dem Zerkleinerer, bestehend aus Messer ❼, Schüssel ❽ und Schüssel-Deckel ❻, können Sie auch härtere Lebensmittel zerkleinern. Wir empfehlen den Zerkleinerer max. 1 Minute am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ► Benutzen Sie den Zerkleinerer nicht zur Bearbeitung von Flüssigkeiten. Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät!

Zusammenbauen

⚠ **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

► Stecken Sie den Netzstecker erst nach dem Zusammenbau in die Steckdose.

HINWEIS

► Vor der ersten Inbetriebnahme, reinigen Sie alle Teile wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

Den Stabmixer zusammenbauen

⚠ **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

► Das Messer ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.

■ Setzen Sie den Stabmixer ❺ auf den Motorblock ❹, so dass der Pfeil auf das Symbol 🔓 weist. Drehen Sie den Stabmixer ❺, bis der Pfeil am Motorblock ❹ auf das Symbol 🔒 weist.

Den Schneebesen zusammenbauen

■ Setzen Sie den Schneebesen ❿ in den Schneebesen-Halter ❾.

■ Setzen Sie den so zusammengebauten Schneebesen ❿ auf den Motorblock ❹, so dass der Pfeil auf das Symbol 🔓 weist. Drehen Sie den Schneebesen ❿, bis der Pfeil am Motorblock ❹ auf das Symbol 🔒 weist.

Den Zerkleinerer zusammenbauen

⚠ **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

► Das Messer ❼ ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.

■ Setzen Sie vorsichtig das Messer ❼ auf die Halterung in der Schüssel ❽.

■ Füllen Sie die zu zerkleinernden Lebensmittel in die Schüssel ❽.

HINWEIS

► Befüllen Sie die Schüssel ❽ immer nur bis zur MAX-Markierung. Ansonsten funktioniert das Gerät nicht optimal.

- Setzen Sie den Schüssel-Deckel ❻ auf die Schüssel ❽ und drehen Sie ihn fest. Dabei müssen die Nasen am Rand der Schüssel ❽ in die Schiene am Schüssel-Deckel ❻ geführt werden.
- Setzen Sie den Motorblock ❹ auf den Schüssel-Deckel ❻, so dass der Pfeil auf das Symbol weist. Drehen Sie den Motorblock ❹, bis der Pfeil auf das Symbol weist.

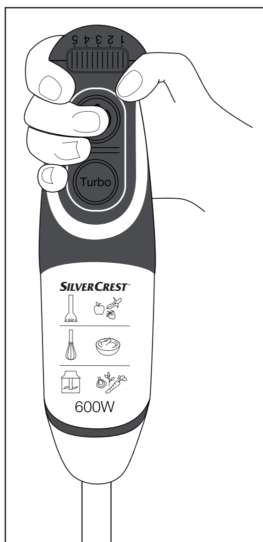
HINWEIS

► Wenn Sie Lebensmittel in der Schüssel ❽ aufbewahren möchten, können Sie den Standfuß der Schüssel ❽ abnehmen und diesen als Deckel verwenden. Nehmen Sie dazu den Schüssel-Deckel ❻ und Motorblock ❹ ab, sowie gegebenenfalls das Messer ❼ vorsichtig heraus. Lösen Sie den Standfuß der Schüssel ❽ und setzen Sie ihn auf die Schüssel ❽.

DE
AT
CH

Gerät halten

Um das Gerät zu bedienen, halten Sie es bitte folgendermaßen:



Bedienen

⚠ **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

► Die Lebensmittel dürfen nicht zu heiß sein! Herausspritzender Inhalt könnte zu Verbrühungen führen.

HINWEIS

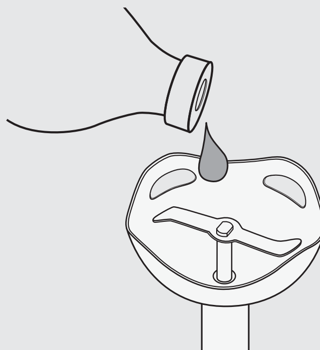
► Wenn Sie Sahne mit dem Schneebesen ⑩ schlagen wollen, halten Sie das Gefäß während des Schlagens schräg. So wird die Sahne schneller steif. Achten Sie darauf, dass keine Sahne während des Schlagens herausspritzt. Schieben Sie zum Schlagen von Sahne den Geschwindigkeitsregler ❶ auf „5“.

Wenn Sie das Stabmixer-Set wie gewünscht zusammengebaut haben:

1) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
2) Halten Sie den Schalter ❷ gedrückt, um die Lebensmittel mit normaler Geschwindigkeit zu verarbeiten. Schieben Sie den Geschwindigkeitsregler ❶ Richtung „5“, um die Geschwindigkeit zu erhöhen. Schieben Sie den Geschwindigkeitsregler ❶ Richtung „1“, um die Geschwindigkeit zu verringern.
3) Halten Sie den Turbo-Schalter ❸ gedrückt, um die Lebensmittel mit hoher Geschwindigkeit zu verarbeiten. Mit Drücken des Turbo-Schalters ❸ steht Ihnen sofort die maximale Bearbeitungsgeschwindigkeit zur Verfügung.
4) Wenn Sie mit der Verarbeitung der Lebensmittel fertig sind, lassen Sie einfach den gedrückten Schalter los.

HINWEIS

► Sollte es während des Betriebes zu ungewöhnlichen Geräuschen, wie Quietschen oder ähnlichem, kommen, geben Sie ein wenig neutrales Speiseöl an die Antriebswelle des Stabmixers:



DE
AT
CH

Beispiele für das Hacken und Zerkleinern von verschiedenen Lebensmitteln mit dem Zerkleinerer:

Zutaten		max. Menge	Verarbeitungs-zeit	Geschwindig-keit
Zwiebeln		200 g	ca. 20 Sek.	Stufe 1 - 3
Petersilie		30 g	ca. 20 Sek.	Turbo
Knoblauch		20 Zehen	ca. 20 Sek.	Stufe 1 - 5
Möhren		200 g	ca. 15 Sek.	Stufe 1 - 5
Haselnüsse/ Mandeln		200 g	ca. 30 Sek.	Turbo
Walnüsse		200 g	ca. 25 Sek.	Stufe 3 - 4
Parmesan	1 cm	250 g	ca. 30 Sek.	Turbo

Wandmontage

Im Lieferumfang enthalten sind 2 Dübel und 2 Schrauben, um den Wandhalter ⓬ zu montieren.

⚠ WARNUNG STROMSCHLAGGEFAHR!

► Prüfen Sie vor der Montage des Wandhalters ⓬, ob sich Leitungen oder Rohre in der Wand befinden!

1) Markieren Sie sich die Position der Bohrlöcher anhand des Wandhalters ⓬.
2) Bohren Sie die Löcher mit einem 6 mm-Bohrer.
3) Setzen Sie die Dübel in die gebohrten Löcher ein.
4) Positionieren Sie die beiden Öffnungen des Wandhalters ⓬ über die Bohrungen und fixieren Sie diesen mit den beiden Schrauben.

Reinigen

⚠ WARNUNG - STROMSCHLAGGEFAHR!

► Bevor Sie das Stabmixer-Set reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

► Sie dürfen den Motorblock ❹ bei der Reinigung keinesfalls in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten.

⚠ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

► Beim Umgang mit dem extrem scharfen Messer ❼ besteht Verletzungsgefahr. Setzen Sie den Zerkleinerer nach Benutzung und Reinigung wieder zusammen, damit Sie sich nicht am freiliegenden Messer verletzen. Machen Sie das Messer für Kinder unzugänglich.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

► Sie dürfen die Teile des Stabmixer-Sets nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen, diese würden dadurch beschädigt.

► Benutzen Sie keine aggressiven, chemischen oder scheuernde Reinigungsmittel! Diese können die Oberfläche irreparabel angreifen!

1) Ziehen Sie den Netzstecker.
2) Reinigen Sie Motorblock ❹, den Stabmixer ❺, den Schüssel-Deckel ❻ den Schneebesen-Halter ❾ und den Wandhalter ⓬ mit einem feuchten Tuch. Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in die Öffnungen des Stabmixers ❺ gelangt. Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch.
3) Reinigen Sie die restlichen Zubehörteile (Schüssel ❽, Schneebesen ❿,Messbecher ⓫ und Messer ❼) unter fließendem Wasser und trocknen Sie diese mit einem Trockentuch gut ab.

Gerät entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Hinweise zur EG-Konformitätserklärung

Dieses Gerät entspricht hinsichtlich Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den anderen relevanten Vorschriften der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EC sowie der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EC.



Die vollständige Original-Konformitätserklärung ist beim Importeur erhältlich.

Importeur

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Garantie

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

HINWEIS

► Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter.

Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.
Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum.

Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Service

(DE) **Service Deutschland**
Tel.: 0180 5772033 (0,14 EUR/Min. aus dem dt. Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.de

IAN 68957

(AT) **Service Österreich**
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at

IAN 68957

(CH) **Service Schweiz**
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 68957

Rezepte

Gemüse-Cremesuppe

2-4 Personen

Zutaten

- 2-3 EL ÖL
- 200 g Zwiebeln
- 200 g Kartoffeln (besonders geeignet sind mehlig kochende Sorten)
- 200 g Möhren
- 350-400 ml Gemüsebrühe (frisch oder Instant)
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 5 g Petersilie

Zubereitung

1) Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Möhren waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen, abspülen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden.
2) Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten. Möhren und Kartoffeln hinzufügen, mitdünsten. So viel Brühe angießen, dass das Gemüse gut bedeckt ist und alles 10-15 Minuten weich kochen lassen. Bei Bedarf zwischendurch Brühe hinzugießen, falls das Gemüse nicht mehr bedeckt ist.
3) Petersilie waschen, trocken schütteln und Stiele entfernen. Petersilie in grobe Stücke reißen und zur Suppe geben. Alles mit dem Stabmixer ❺ für etwa 1 Minute pürieren. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Kürbissuppe

4 Personen

Zutaten

- 1 mittelgroße Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 10 - 20 g frischer Ingwer
- 3 EL Rapsöl
- 400 g Kürbisfleisch (am besten eignet sich Hokkaido-Kürbis, da die Schale beim Kochen weich wird und er nicht geschält werden muss)
- 250 -300 ml Kokosmilch
- 250 -500 ml Gemüsebrühe
- Saft einer ½ Orange
- etwas trockener Weißwein
- 1 TL Zucker
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

1) Zwiebel abziehen und würfeln, Knoblauch ebenso. Ingwer schälen und fein würfeln. Zunächst Zwiebel und Ingwer in heißem Öl andünsten. Nach 2 Minuten auch Knoblauch hinzufügen und mitdünsten.
2) Kürbis mit einer Gemüsebürste unter warmem Wasser gründlich säubern, dann in 2-3 cm große Würfel schneiden. (Wenn anderer Kürbis als Hokkaido-Kürbis verwendet wird, muss dieser zusätzlich geschält werden). Kürbiswürfel zu Zwiebeln und Ingwer geben und mitdünsten. Mit der halben Menge Kokosmilch und so viel Gemüsebrühe anfüllen, dass der Kürbis gut bedeckt ist. Bei geschlossenem Deckel ca. 20-25 Minuten weich kochen. Alles mit dem Stabmixer ❺ glatt mixen. Dabei so viel Kokosmilch zufügen bis die Suppe die richtige, sanft-cremige Konsistenz hat.
3) Die Suppe mit Orangensaft, Weißwein, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken, sodass die Suppe neben der scharfen auch eine süße und eine ausgewogene säuerlich-salzige Note hat.

Süßer Fruchtaufstrich

Zutaten

- 250 g Erdbeeren oder andere Früchte (frisch oder tiefgekühlt)
- 1 Päckchen (ca. 125g) Gelierzucker ohne Kochen
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 Messerspitze Mark einer Vanilleschote

Zubereitung

1) Erdbeeren waschen und putzen, dabei den grünen Stielansatz entfernen. Gut auf einem Sieb abtropfen lassen, damit überflüssiges Wasser ablaufen kann und der Aufstrich nicht zu flüssig wird. Größere Erdbeeren klein schneiden.
2) 250 g Erdbeeren abwiegen und in einen geeigneten Mixbecher geben.
3) Einen Spritzer Zitronensaft darüber geben.
4) Bei Bedarf das Mark einer Vanilleschote auskratzen und zugeben.
5) Den Inhalt des Päckchens Gelierzucker ohne Kochen dazugeben und mit dem Stabmixer ❺ 45-60 Sekunden lang gründlich mixen. Sollten noch größere Stücke vorhanden sein, das Ganze 1 Minute ruhen lassen und dann erneut 60 Sekunden pürieren.
6) Gleich genießen oder den Fruchtaufstrich in ein Glas mit Schraubdeckel abfüllen und verschließen.

Schoko-Creme

Für 4 Personen

Zutaten

- 350 g Schlagsahne
- 200 g Bitterschokolade (> 60% Kakaoanteil)
- ½ Vanilleschote (Mark)

Zubereitung

1) Die Sahne aufkochen, Schokolade zerbröckeln und darin bei niedriger Hitze langsam schmelzen. Das Mark einer halben Vanilleschote auskratzen und unter die Masse rühren.
2) Im Kühlschrank vollständig abkühlen und fest werden lassen.
3) Vor dem Servieren mit dem Schneebesen ⑩ cremig aufrühren.

Tipp: Dazu schmecken frische Früchte.

Mayonnaise

Zutaten

- 200 ml neutrales Pflanzenöl, z.B. Rapsöl
- 1 Ei (Eigelb und Eiweiß)
- 10 g milder Essig oder Zitronensaft
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

1) Ei und Zitronensaft in den Mixbecher geben, den Schneebesen ⑩ senkrecht in den Becher halten und den Turbo-Schalter ③ drücken.
2) Das Öl in einem gleichmäßig dünnen Strahl langsam (innerhalb von ca. 1:30 Minute) dazu geben, so dass das Öl sich mit den anderen Zutaten verbindet.
3) Abschließend nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.